

## Ototma



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** mljevene junetine
- **250 g** spanaca
- **2 glavice** crnog luka
- **80 g** pirinca
- **zacini:** so, biber, mješavina zacina
- **prstohvat** mljevene, crvene paprike
- **parceputera**
- **3 jajeta**

## Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk. Kad postane staklast, dodati mljevenu junetinu. Zaciniti po ukusu. Kratko dinstati.

Dodati blanširan, sjeckan spanac. Dinstati 5-6 minuta.

Zatim dodati pirinac. Dodati i mješavinu zacina, kao i mljevenu papriku. Sipati malo vode, pa kuhati na laganoj vatri, dok pirinac ne bude gotov.

Jelo sipati u vatrostalnu posudu, premazanu puterom. Kašikom napraviti prostor za jaja, pa pažljivo spustiti. Svako jaje posoliti i pobiberiti.

Jelo kratko zapeci u pecnici, zagrijanoj na 220 C.

**Savet**