Zapeceni pirinac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **1 dl** ulja
- **2 šolje** pirinca
- **6 šolja**vode
- **1 kocka**dehidrirane supe
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera
- **6** jaja
- **2** viršle
- **malo**margarina

Priprema

Luk iseckati na manje kockice, pa propržiti kratko na ulju.

Dodati pirinac, sve lepo izmešati, pa nakon 2 minuta sipati bujon i so. Poklopiti i ostaviti da se kuva, dok pirinac ne bude gotov.

Kada je pirinac skuvan, izmešati ga sa jajima i seckanim viršlama.

Nauljiti pleh u koji ce se peci, pa sipati smesu. Poravnati i posuti biberom. Odozgo staviti malo margarina.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 C, neka se pece otprilike 15 minuta.

Savet

Poslužiti uz slatki sos paradajz.