

ufte od pirinca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**pirinca
- **3 šolj**e vode
- 3 belanceta
- **2 kašike**sosa od paradajza
- **1** krem sir
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**prezli
- **3 kašike**griza
- **1 kašike**aleve paprike
- **malosoli** i bibera

Priprema

Pirinac oprati u nekoliko voda. Sipti u šerpu šolju pirinca i tri šolje vode. Skuvati do pola pirinac pa ga ocediti.

Umutiti tri belanceta sa sosom od paradajza.

Dodati oceeni pirinac pa pomešati.

Dodati krem sir, brašno, prezle, griz i alevu appriku i zaciniti. Dobro promešati. Staviti ulje da se ugreje.

Praviti cuftice i pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

Savet

:-)