

Egzotik sendvic



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kajzerice
- 2-3 kašike posnog majoneza
- malo kecapa

Nadev:

- 1 manji crni luk
- 1/2 šoljepirinca
- 1,5 šoljepovrtnog bujona
- po ukusu soli i bibera
- 2-3 listića biljnog sira
- 1 pomorandža, sok i korica

I još:

- 1 manji praziluk
- nekoliko kolutova kiseli krastavica
- malo crvenog luka
- 1 pomorandža
- nekoliko listova zelene salate
- malo sveže majčine dušice

Priprema

Na maslinovom ulju ispržiti sitno seckan luk, pa kad omekša, dodati opran i očeen pirinac i pržiti da postane staklast. Naliti ga povrtnim bujonom, poklopiti i kuvati da bude "al dente". Par minuta pre nego što je gotov, dodati mu sok i rendanu koricu pomorandže, kao i listice biljnog sira, promešati da se otopi, pa zaciniti po ukusu. Dok se pirinac hladi, na maslinovom ulju upržiti praziluk da "svene", posoliti, pobiberiti. Kajzerice preseci, naneti, po želji, tanak sloj posnog majoneza, staviti list zelene salate, dobru kašiku nadeva od pirinca, prženi praziluk, topljeni sir, kolut pomorandže, posuti kockicama crvenog luka, naneti malo kecapa, dodati kolutice kiselih krastavica i malo sveže majcine dušice.

Savet