

Pirinac na dalmatinski nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pirinca
- **3 dl**mleka
- **50 g**maslaca
- **3 dl**vode
- **3**jajeta
- **100 g**parmezana
- **po potrebi**so i biber

Priprema

U lonac sipati mleko i vodu, staviti na vatru i pustiti da lagano provri. Kad provri dodati opran pirinac, promešati i poklopiti. Zatim smanjiti vatru na minimum i kuvati poklopljeno 15-ak minuta pa skloniti sa vatre. Dok se pirinac hladi, penasto umutiti maslac i pomešati sa žumancima. Dodati 50 g parmezana i cvrst sneg od belanaca. Posoliti, pobiberiti po ukusu, sve dobro promešati pa spojiti sa kuvanim pirincem. Tepsiju podmazati maslacem i posuti brašnom. Zatim u tepsiju sipati pripremljenu masu, posuti ostatkom parmezana pa zapeci u rerni na 220 stepeni petnaestak minuta.

Savet