

Pogacice sa pirincem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka šolja** pirinca
- **1-2** jaja
- **100 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **za prženje** ulje
- **malosoli**
- **malo** biber
- **malo** suvih biljnih začina

Priprema

Pirinac oprati i obariti u vodi. Omekšali (skuvani) pirinac procediti i staviti u vanglicu gde ćete dodati jaja i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Posolite pobiberite i dodajte začine. Mešajte varjačom.

Oblikujte pogacice i pžite u ulju sa obe strane da porumene. Gotove pogacice vadite na salveti da upiju višak masnoće.

Savet