

Štapici sa pirincem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** pirinca
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** bibera
- ulje za prženje

Priprema

Pirinac operite i obarite u vodi da omekša. Bareni pirinac ocedite od vode. Pirinac malo prohladite i dodajte: jaje, so, biber i prosejano brašno, malo po malo. Mesite kašikom da se smesa dobro ujednaci. Smesu istresite na dasku za mešenje i još malo posipajte brašnom.

Od smese napravite “valjak” i nožem secite na delove. Ja sam ostavila da se smesa malo lepi za prste (lepši su kad se isprže). A možete svaki deo još malo pobrašniti i praviti valjke.

Pripremljene valjke pržite sa svih strana u dubokom ulju da blago porumene. Gotove valjke vadite na salveti da upiju višak masnoce i poslužite.

Savet