

## **Slani koh**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**pirinca
- **200 g**tvrdog sira
- **4**jajeta
- **50 g**gustog jogurta
- **50 g**kisele pavlake
- **1**kašikaulja
- **2**kašikeoštrog brašna
- **1/2**kašicicebibera
- **1**kašicicaperšunovog lista
- **1/2**kašicicesoli

## **Priprema**

Pirinac staviti u šerpu, dodati kašicicu soli i preliti prokljucalom vodom. Kuvati dok se pirinac ne skuva. Kad je kuvan procediti i obavezno ostaviti jedno 5 minuta da se hlađi, da bude mlak. U zdelu stavite jaja, umutite jaja sa viljuškom, dodajte, sir, brašno, ulje, biber, peršunov list, so, pavlaku, jogurt, sve dobro izmešajte, dodajte prohlaeni pirinac. U manju tepsiju stavite papir za pecenje, izlite smesu i stavite u vrucu rernu koju ste zagrijali na 170C. Pecite dok ne porumeni, dok se ne dobije fina zlatna korica. Izvadite tepsiju, sacekajte da se koh malo ohladi i stvrdne i tek onda ga vadite iz tepsije.

## **Savet**