

Byrjan



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**agnjeceg mesa s kostima
- **300 g**pirinca dugog zrna
- **300 g**spanaca
- **100 g**crnog luka
- **3-4**jajeta

Priprema

Meso isprati i staviti da se kuva u vodi sa zacinima. Na malo ulja propržiti seckani crni luk do zlatno-žute boje. Dodati opran i oceen pirinac, pa i njega pržiti dok ne postane staklast. Potom dodati naseckan spanac pa i njega pržiti još malo. Postepeno nalivati vodom u kojoj se kuvalo meso. Preruciti byrjan u tepsiju, zaciniti belim biberom, solju i suvim bilnjim zacinom, i naliti bujonom da jos malo ogrezne. Rasporediti meso. Kad je skoro gotovo, izvaditi jelo iz pecnice, napraviti kutlacom udubljenja, i u svako razbiti po jedno jaje, malo posoliti. Vratiti nazad u pecnicu da se jaja zapeku.

Savet

Ko ne voli jagnjetinu, može koristiti bilo koju vrstu mesa, a i vegeterijanska varijanta nije loša...