

Pirincana pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** barenog pirinca
- **2** jajeta
- **1** glavica luka

Ostalo:

- **200 g** šunkarice
- **50 g** slaninice
- **200 g** kackavalja
- kecap
- masline
- origano

Priprema

350 g barenog pirinca, izdinstana glavica luka, 2 jajeta. Sve pomešati i pleh za burek podmazati i obložiti pirincem, preko sipati kecap, origano, šunkaricu na trakice, slaninicu, pecurke, sir. Peci oko 20 minuta na 250 stepeni.

Savet