

orbica od pirinca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** bistre govee supe
- **100 g** pirinca
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** šargarepa
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** limun

Priprema

U 1,5 litar slane kipuce vode stavite dobro opran pirinac da se kuva. Da bi zrna pirinca ostala cela, nacedite u vodu sok od pola limuna. Kada je pirinac dobro kuvan (oko 20 minuta) procedite ga.

Šargarepu sitno iseckajte i malo probarite. Zatim umutite kiselu pavlaku, celo jaje i jedno žumance. Tome dodajte skuvani pirinac i šargarepu i dobro pobiberite.

Ovako pripremljen pirinac prelite vrelom bistrom supom stalno mešajući.

Zatim po ukusu zakiselite limunovim sokom. Pred služene po corbi pospite sitno secen struk miroije ili malo zelen lišca.

Savet