

Grašak sa pirincem i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g graška
- 150 g šampinjona
- 5 jaja
- 1,5 šolja pirinca
- 2 kašike butera
- peršunov list
- biber
- so

Priprema

Zasebno obariti pirinac, propržiti grašak na buteru, i zasebno ispržiti pecurke na buteru. Kada pecurke omekšaju, dodati im biber i sitno seckan peršunov list.

Kad sve bude mekano (grašak, pirinac, pecurke) izmešati ih i dodati 5 žumanaca umucenih s kašicom butera. Na kraju dodati i sneg od 5 belanaca.

Namazati kalup buterom i sitno ga posuti mrvicama, izruciti u njega ovu masu i ostaviti da se kuva 1 sat u vecem sudu.