

Punjene loptice od pirinca



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja pirinca
- **1** šolja vode
- **200** gmlevenog mesa
- **50** g graška
- **1** glavica crnog luka
- **3** kašike paradajz sosa
- **1** jaje
- **100** g prezli
- **malomargarina**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Skuvati pirinac dok sva voda ne uvri. U mlak pirinac umešati malo margarina i jaje i so i dobro izmešati. U tiganju propržiti sitno seckani luk, mleveno meso, kuvani grašak i paradajz sos. Dodati suvi zacini, so, biber. Od pirinca praviti loptice, udubiti ih u sredini i puniti filom od mesa i graška. Gotove loptice uvaljati u prezle i redjati ih u pouljanu posudu za pecenje. Loptice peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet