

Zapeчени pirinac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** dl ulja
- **2** šolje pirinca
- **6** šoljavode
- **1** kocka dehidrirane supe
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica bibera
- **6** jaja
- **2** viršle
- **malo** margarina

Priprema

Luk iseckati na manje kockice, pa propržiti kratko na ulju.

Dodati pirinac, sve lepo izmešati, pa nakon 2 minuta sipati bujon i so. Poklopiti i ostaviti da se kuva, dok pirinac ne bude gotov.

Kada je pirinac skuvan, izmešati ga sa jajima i seckanim viršlama.

Nauljiti pleh u koji će se peći, pa sipati smesu. Poravnati i posuti biberom. Odozgo staviti malo margarina.

Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 180 C, neka se pece otprilike 15 minuta.

Savet

Poslužiti uz slatki sos paradajz.