

Pica od pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **čaš**pirinca
- **2**žumanceta
- **2 kaš**ikekrem sira
- **1 kaš**icicasoli
- **50 ml**kecapa
- **50 g**salame
- **50 g**kobasice
- **50 g**pecenice
- **50 g**šunke
- **150 g**mozzarella

Priprema

Pirinac skuvati u vodi, pomešati sa žumancima i sirom, pa staviti po kašiku u kalupe. Preko pirinca sipati kecap, poreati iseckanu kobasicu, salamu, pecenicu i šuku. Staviti u rernu na 200 stepeni i peci 10 minuta. Izvaditi iz rerne staviti rendanu mozzarelu i vratiti u rernu na 2 minuta, dok se sir ne istopi. Ostaviti malo da se prohladi pa izvaditi iz kalupa.

Savet