

## ***?ufte od praziluka na pirincu***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 struka praziluka
- 5-6 glavica crnog luka
- 250 g pirinca
- malo brašna
- peršunov list
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Očistite od spoljnog lista praziluk, sasecite mu zeleno lišće, pa ga obarite. Kad bude mekan ali ne i raskuvan, sameljite ga na mašini za meso, ili na seckalici.

U šerpi zagrejte malo ulja, pa spustite glavicu sitno isecenog crnog luka, propržite ga, dodajte peršun, ubacite praziluk, sve pobiberite i skinite sa vatre. Poprašite dlanove brašnom pa od praziluka pravite male loptice, uvaljajte ih zatim u brašno, pa ih pržite u tiganju, na vrelom ulju, da budu potpuno rumene.

Ispržite preostali crni luk na ulju i uspite otrebljen i opran pirinac. Pomešajte, dodajte sitno iseceno peršunovo lišće, biber i so. Izrucite u ?uvec, preko pirinca pore?ajte loptice od praziluka i sve dobro zalijte uljem i vrelom vodom. Pecite sve dok pirinac ne bude mekan.

Pilav sa cuftama od praziluka se mora služiti odmah da se pirinac ne bi osušio. Uz ovo jelo služite zelenu salatu.