

Francuska sarma



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 80 g pirinca
- 3 jajeta
- 2 glavice crnog luka
- 1dl ulja
- 1 caša kisele pavlake
- mleveni biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati mleveno meso, pa i njega propržiti. Pirinac obariti, ocediti, pomešati sa proprženim mesom, pobiberiti i posoliti po ukusu. U podmazanu ?unscaru sipati masu, preliti je sa jajima razmucenim sa pavlakom i malo zapeci u zagrejanj rerni.