

Zapeчени pirinac sa blitvom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesaintegralnog pirinca
- **2** vezeblitve
- **1**mala pavlaka za kuvanje
- **1** kesicaparmezana
- **malosoli** i ulja

Priprema

Staviti pirinac da se kuva. Kada je do pola gotov skinuti sa vatre i ocediti vodu. Vatrostalnu posudu podmazati uljem i sipati na dno pirinac i posoliti. Dve veze blitve iseckati pa sipati preko pirinca. Preko blitve sipati parmezan i pavlaku.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni pola sata, 15 minuta poklopljeno, a drugih 15 bez poklopca.

Savet

:-)