ufte od praziluka na pirincu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 struka**praziluka
- **300 g**crnog luka
- **2 kašike**brašna
- **1 šolja**pirinca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **prstohvat**bibera
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **5 kašika**suncokretovog ulja

Priprema

Praziluk ocistiti od spoljnih i zelenih listova, iseci na krupnije komade i obariti u šerpi. Kada omekša, samleti ga na mašini za meso ili u seckalici. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckanu glavicu crnog luka. Dodati seckani peršun, a zatim i praziluk i sve zajedno propržiti na kratko. Masu posoliti, pa od nje oblikovati loptice - cufte i uvaljati ih u brašno. Tako oblikovane propržiti na ulju da porumene sa svih strana. Ostatak crnog luka sitno iseckati i propržiti u tiganju, pa dodati opran i ocišcen pirinac. Dodati i seckano peršunovo lišce, so i biber, pa sve pomešati i propržiti nekoliko minuta. Dobijeni pilav isipati u sud za pecenje podmazan maslinovim uljem, a loptice od praziluka poreati preko pirinca i sve dobro zaliti vrelom vodom da pirinac ogrezne. Peci na 180 stepeni dok pirinac ne bude mekan, tj. kuvan. Služiti odmah da se ne bi jelo sušilo.

Savet