

# **Štapici sa pirincem**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **180 gpirinca**
- **300 gbrašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1jaje**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 prstohvatbibera**
- ulje za prženje

## **Priprema**

Pirinac operite i obarite u vodi da omekša. Bareni pirinac ocedite od vode. Pirinac malo prohладите i dodajte: jaje, so, biber i prosejano brašno, malo po malo. Mesite kašikom da se smesa dobro ujednaci. Smesu istresite na dasku za mešenje i još malo posipajte brašnom.

Od smese napravite “valjak” i nožem secite na delove. Ja sam ostavila da se smesa malo lepi za prste (lepši su kad se isprže). A možete svaki deo još malo pobrašniti i praviti valjke.

Pripremljne valjke pržite sa svih strana u dubokom ulju da blago porumene. Gotove valjke vadite na salveti da upiju višak masnoće i poslužite.

## **Savet**