

Slani koh



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pirinca
- 200 g tvrdog sira
- 4 jajeta
- 50 g gustog jogurta
- 50 g kisele pavlake
- 1 kašik aulja
- 2 kašike oštrog brašna
- 1/2 kašice bibera
- 1 kašica peršunovog lista
- 1/2 kašice soli

Priprema

Pirinac staviti u šerpu, dodati kašicu soli i prekriti proključalom vodom. Kuvati dok se pirinac ne skuva. Kad je kuvan procediti i obavezno ostaviti jedno 5 minuta da se hladi, da bude mlak. U zdalu stavite jaja, umutite jaja sa viljuškom, dodajte, sir, brašno, ulje, biber, peršunov list, so, pavlaku, jogurt, sve dobro izmešajte, dodajte prohladeni pirinac. U manju tepsiju stavite papir za pečenje, izlite smesu i stavite u vruću rernu koju ste zagrijali na 170C. Pecite dok ne porumeni, dok se ne dobije fina zlatna korica. Izvadite tepsiju, sačekajte da se koh malo ohladi i stvrdne i tek onda ga vadite iz tepsije.

Savet