

Mlada junetina u pirincu



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg mlevene junetine
- 200 g pirinca (integralni)
- 3 glavice crnog luka
- 2 dl pavlake ili mleka
- 4 jaja
- 1 kašika zacina
- 1 dl ulja
- soli po ukusu

Priprema

Luk ocisti i iseckaj na sitne kockice malo proprži na ulju i dodaj junetinu i prokrckaj, u to dodaj zacina.

Pirinac skuvati odvojeno na tihoj vatri (jedan i po) da ostane ceo preostalu vodu ocediti-posoli po ukusu razbiti jaja i umuti sa mlekom ili pavlakom.

Pirinac pomešaj sa junetino i sipaj u staklenu tepsiju, preli sa umucenim jajetom te zapeci u rerni dok ne porumeni oko 30 minuta, izvaditi, prohladiti i seci na kocke i služiti.