

Zapeceni pirinac sa pavlakom i jajima



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljica** integralnog pirinca
- **2-3 kašike** kisele pavlake
- **1 veće** jaje
- **po ukusu** začini
- **2 manje** šargarepe
- **vrlo malo** ulja

Priprema

Koristila sam bas one male šoljice za kafu i kolicina je za baš manji kalup, šerpicu. Ako pripremate za vise osoba, stavite jednu vecu šolju pirinca, oko jedne caše pavlake i 2 veca jajeta. Kolicina sastojaka je u sustini proizvoljna pa prilagodite vašem ukusu i vašim potrebama.

Pirinac ocistiti, oprati i naliti vodom. Kada prokljuca zameniti vodu dodati sitno saseckanu šargarepu i staviti da se skuva.

Skuvani pirinac otaviti poklopljen u vodu dok pripremimo preliv i dok se rerna zagreje.

U manjoj posudi ulupati jaje viljuškom pa dodati kiselu pavlaku i začine. Ja sam dodala malo karija, majcine dušice, malo bibera, soli po ukusu i malo bosiljka i peršuna.

Pomešati preliv sa oce?enim, skuvanim pirincem i izruciti u manjoj šerpici ili manjoj vatrostalnoj posudi koja je vrlo malo podmazana uljem. Na dnu šerpice sipati par kapi ulja pa razmazati silikonskom cetkicom. Prekriti alu folijom pa kada se zapece skinuti foliju i vratiti u rernu jos 10tak minuta da se dobije hrskava korica.

Savet

Kako sam prvi put probala ovo, stalno pravim, nekad i 2 puta nedeljno. Jedem i za ru?ak i ve?eru... :D Jako je ukusno i jako jednostavno za pripremu. Ako zape?ete u nekoj manjoj šerpici ili kalupu možete jeste i iz nje, užitak je još ve?i :) Ne mogu vam konkretno opisati na sta podseca, možda malo na zape?enu testeninu, ali ipak je druga?ije jer je u pitanju pirina?, svakako preporu?ujem da probate, kr?kava, zape?ena zrna pirin?a. Možete jesti uz salatu, pavlaku, preliveno sa malo jogurta... Ja sam jela sa ke?apom i odli?no je. Prijatno :)