

Punjeni praziluk



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 strukade**bljeg praziluka
- **50 g**obarenog pirinca
- **2 kašike**ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **250 g**mlevenenog mesa
- **po ukusu** zacinska paprika
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Za preliv:

- **200 ml**neutralne pavlake
- **100 ml** vode

Priprema

Praziluk oprati preseci na pola i raseci praziluk do sredine. U vecu šerpu sipati vode, kašicicu soli, kad voda provri, praziluk kratko blanširati. Blanširani praziluk prelići sa hladnom vodom. U tiganju na ulju propržiti crni luk, dodati meso i začine, pa dinstati. Kad meso promeni boju, dodati pirinac. Promešati i skloniti sa ringle. Na listove praziluka staviti kašicicu fila i uvijati u trouglice, kao grcku baklavu. Složeni praziluk reati u tepsiju.

Preliti sa prelivom neutralne pavlake i vode, pokriti alu folijom i peci na 200 stepeni.

Savet