

Birjan



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice (200 g)** crnog luka
- **400 g** spanaca
- **2 šoljice (od 100 ml)** pirinca
- **400 g** teleg mesa/svinjskog od plecke
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2- 4** jajeta
- **po ukusu** so
- **1/2 kašice** bibera

Priprema

Crni luk ocistiti i iseckati. Meso oprati i iseci na sitnije komade. Spanac ocistiti i oprati, a pirinac ocistiti, staviti u cediljku i prati pod mlazom vode, sve dok voda ne bude bistra. Na zagrejanom ulju propržiti iseckani crni luk, dodati komadice mesa, posoliti, pobiberiti i dinstati na srednjoj temperaturi u polupokrivenom tiganju sve dok meso ne bude mekano. Po potrebi dolivati po malo vode. Za to vreme spanac staviti u prokljucalu, posoljenu vodu i kratko obariti. Pirinac skuvati u posoljenoj vodi i procediti. Spanac takođe procediti, iseckati i pomešati sa pirincem i pavlakom. Dodati meso i sve izmešati. U 2 manje posude staviti po polovinu pripremljene smese, preko razbiti po jedno ili 2 jajeta i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni C da se zapeku jaja. Naravno, može se sve staviti i u jednu vecu posudu. Poslužiti toplo i uživati u odlicnom rucku.

Savet