

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 teleceg mesa/svinjskog od plecke
- 2 kašike kisele pavlake
- 2- 4 jajeta
- po ukususu
- 1/2 kašice cibibera

Priprema

Crni luk ocistiti i iseckati. Meso oprati i iseci na sitnije komade. Spanac ocistiti i oprati, a pirinac ocistiiti, 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 takoe 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