

## *Slani koh sa pirincem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g pirinca
- 4 jajeta
- 150 g tvrdog sira
- 50 g margarina
- 50 g kackavalja

### **Priprema**

Pirinac oprati dobro i naliti sa 1 l vode i 1 kašičica soli, kuvati 10 minuta od vrenja i ostaviti još 10 minuta na vrućoj ringli. Procediti i isprati hladnom vodom. Umutiti margarin sa 4 žumanca, dodati ohladjen pirinac, rendani sir i izmešati. Belanca dobro umutiti i polako mešajući sastaviti sa pirincem. Pleh dobro namazati margarinom ili uljem, izruciti smesu, narendati kackavalj i peci na 180 stepeni 30 minuta tj. dok ne porumeni. Koh je ukusan, služiti uz salatu po želji, a može se jesti i toplo i hladno.

### **Savet**