

Zapečeni pirinac sa mlevenin mesom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **cašice** (od **100 g**)pirinca
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **300 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 kašicica**majorana (ili peršuna, bosiljka)
- **1 kockica**putera
- **1 cašica**belog vina
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1,5 dl**mleka
- **40-50 g**kackavalja ili trapista
- **3-4 kašike**ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckan luk, dodati meso pa sve zajedno propržiti. Dodati opran pirinac pa i njega propržiti sa lukom i mesom par minuta. Pirinac uvek treba prvo propržiti, bude lepši i rastresitiji. Zatim naliti cetiri cašice vode ili ako imate spremljen bujon (nezakuvana supa) dodajte njega umesto vode. Dodati i vino. Ja sipam malo više od navedene kolicine jer volim ukus belog vina u jelu. Tako?e dodati zacine, ne i majoran. Na tišoj vatri kuvati 10 minuta pa iskljuciti ringlu ne sklanjajuci šerpu.

Treba da je pirinac uglavnom upio tecnost.

Tada umesati pola mleka i pavlake. Dodati i kiselu pavlaku, a na kraju i majoran pa sve lagano izmešati.

Masu preruciti u podmazanu keramicku ili od jen stakla ciniju. Rasporediti i poravnati.

Žaliti sa pola ostatka mleka i pavlake za kuvanje.

Zapeci u rerni na 220°C oko 30-35 minuta da lepo porumeni. ?im izvadite prelite ostatkom mleka i pavlake da bi jelo bilo socnije.

Po jelu narendajte sir. Ne mora se vratiti u rernu, od vreline jela sir ce se dovoljno rastopiti.

Malo prohladite pa služite.

Ovako spremljen pirinac je meni najlepše poslužiti uz obilje zelene salate, ali tako?e može i uz svaku sezonsku salatu.

Savet

Ovo jelo sam, davno, osmislila za gosta koji nije bas ljubitelj povr?a. Inspiracija mi je bio rižoto koji pravim sa šampinjonima. Postupak je potpuno isti samo umesto mesa staviti šampinjone i naravno ne stavljati u rernu da se zape?e jer pravljenje rižota to ne podrazumeva. Jelo je lagano i ukusno.