

Spanac, pirinac, kajmak...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**spanaca
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **50 ml**ulja
- **200 g**pirinca
- **100 ml**vode
- **250 ml**mleka
- **200 g**kajmaka
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Smesa za prelivanje jela:

- **3**jaja
- **250 ml**mleka
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pre pripreme jela pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode. Zatim ga staviti u manju posudu, naliti sa hladnom vodom i ostaviti da odstoji 1 sat. Spanac oprati i iseci na trake. Crni luk sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu (koja može da ide u rernu) sipati ulje i staviti na šporet da se zagreje. Na zagrejano ulje

dodati iseckani luk i pržiti ga, uz povremeno mešanje, dok ne omekša. Zatim ubaciti spanac i propržiti ga malo, uz posipanje bibera i suvi biljni zacin po ukusu. Na kraju dodati pirinac (prethodno očen), promešati pa naliti sa 250 ml mleka i 100 ml vode. Dobro promešati i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni da se zapece, oko 15 minuta.

Izvaditi iz rerne i preko rasporediti kajmak (kajmak možete da zamenite krem sirom). Vratiti ponovo u rernu, da se kajmak rastopi, oko 10-ak minuta.

Jaja umutiti sa mlekom i dodati suvi biljni zacin, po ukusu. Pazite da ne preterate sa soljenjem jela, ako vam je kajmak slan. Još jedanput izvaditi posudu iz rerne i preliti jelo umucenim jajima sa mlekom. Posudu malo protresti da se preliv svuda ravnomerno rasporedi.

Vratiti jelo u rernu da se uhvati korica.

Recept sam videla u grupi Lepi Brka, Gastronomad. Autor recepta je g-din Nenad Gladic (naziv recepta u grupi je Špinat)

Savet