

## *Zapečeni pirinac sa mlevenim pilecim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mlevenog pileceg mesa
- (od bataka i karabataka)
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1 srednja** šargarepa
- **3 cen**abelog luka
- **100 g** kocanskog pirinca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina i mlevene slatke paprike
- **1/2 kašice** bibera
- **1 list** lovora
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** voda
- **1 pileca** kockica za supu
- **maloperšuna**

#### **Za preliv:**

- **2** jaja
- **80 ml** mleka
- **100 g** kisele pavlake

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno seckani beli i crni luk. Dodati i šargarepu.

Kad se lepo uprži luk dodavati mleveno meso i izmešati. Dodati zacine. Pirinac lepo oprati i dodati mlevenom mesu. Izmešati.

Naliti vodu koliko da ogrezne i dinstati na srednjoj temperaturi. Kad provri dodati kockicu za supu.

Ostaviti da se jelo ukrcka oko 20 minuta.

Preliv: Umutiti jaja, dodati pavlaku i mleko. Meso preruciti u vatrostalnu posudu i preliteri prelivom.

Peci na 200 C oko 15 minuta.

Služiti toplo jelo uz dodatak salate po izboru. Prijatno!

**Savet**