

Zapečeni grašak sa šampinjonima i pirincem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **65 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladog graška
- **300 g** svežih šampinjona
- **150 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2** belanceta
- **1 kašika** mešavina suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** so
- **po ukusu** list svežeg peršuna
- **maloulja**

Za preliv:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2** žumanceta

Priprema

Posebno skuvati pirinac i grašak. Šampinjone oprati, pa iseci na listice. Na malo ulje izdinstati sitno seckani crni luk i šampinjone. Kada šampinjoni omekšaju i u vri vodu koji su pustili, dodati so, mešavinu suvog biljnog začina, biber i sitno seckani peršunov list.

Sjediniti skuvani grašak, pirinac i šampinjone. Umutiti sneg od dva belanca pa dodati u grašak. Sve lagano

promešati i sjediniti.

Vatrostalnu ciniju namazati margarinom i sipati smesu sa grašakom.

Umutiti dva žumanca sa kiselom pavlakom pa preliteri preko graška. Peci u rerni na 220 C oko 35 minuta. Grašak služiti topao, po želji sa kiselom pavlakom.

Savet

Zapeeni grašak možete spremati sa piletinom (šampinjone zamenite piletinom). Piletinu iseiti na manje kocke, na vrelom ulju prdisati i dodati u grašak.