

# Arancini



## Sastojci

### Potrebno je:

- 230 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 150 ml belog vina
- 400 ml govee supe
- so
- biber
- 40 g parmezana
- 2 jajeta
- 2 kašike mleka
- 100 g mocarele
- 50 g brašna
- 100 g prezli
- ulje

## Priprema

U tiganju, na malo ulja, propržiti crni i beli luk, dok ne dobiju staklastu strukturu. Posoliti. Dodati pirinac, pržiti svega 2-3 minuta.

Zatim dodati vino i nastaviti sa kuvanjem, dok sva tecnost ne ispari, konstantno mešajući. Dodavati po sipacu supe, konstantno mešajući dok sva tecnost ne ispari, a sva se supa ne utroši. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Skinuti pirinac sa vatre. Mešajući pirinac, dodati permezan. Prebaciti ga u posudu i ostaviti da se ohladi. Umutiti jedno jaje. Dodati ga u pirinac, pa sve dobro promešati.

Napraviti loptice od pirinca, tako što za svaku treba iskoristiti dve kašike mase. U centar svake loptice, utisnuti

kocku mocarele.

U manjoj posudi umutiti jedno jaje i mleko.

Zatim svaku lopticu uvaljati u brašno, pa u jaja, a onda u prezle. Panirane loptice pržiti u ulju, dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Izvaditi ih na papir, da se ocede od viška masnoća.