

Orišce na sendvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1 šoljaoriza** (pirinca)
- **3-4mlada luka**, sa perima
- **1 kašicicabelog luka u granulama**
- **1 kašicica** peršunovog lista
- **2-3 kašikepalente**
- **po ukusubiber**
- **po ukususo**

I još:

- **4kajzerice**

Preliv:

- **100 mlmajoneza**
- **50 mlkecapa**
- **1 kašicicabelog luka u granulama**
- **1 kašicicasenfa**

I još:

- **10-takmaslina**
- **1-2paradajza**

- nekolikolistova salate

Preparacija

Na maslinovom ulju upržiti sitno, sitno seckan crni luk, pa dodati opran pirinac i naliti povrtni bujon, pa kuvati dok oriz ne omekša. Pred kraj zaciniti po ukusu belim lukom u prahu, solju i biberom, i dodati perca mladog crnog luka. Vlažnim rukama oblikovati pljeskavice, uvaljati u kukuruzni griz i pržiti u zagrejanom ulju, da postanu fino hrskave, ali da ostanu "bele". Za umak pomešati nekoliko kašika majoneza, kecapa i senfa. Kajzerice preseći na pola, svaku polovicu namazati umakom, staviti salatu, pljeskavicu, ponovo umak, kolut paradajza, salatu, pljeskavicu, umak, paradajz, poklopiti kapicom, staviti još po koji komadić paradajza i masline.

Savet