

****Orišce na sendvice****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1 šolja** oriza (pirinca)
- **3-4** mlada luka, sa perima
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **1 kašičica** peršunovog lista
- **2-3 kašike** palente
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** so

I još:

- **4** kajzerice

Preliv:

- **100 ml** majoneza
- **50 ml** kecapa
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **1 kašičica** senfa

I još:

- **10-tak** maslina
- **1-2** paradajza

- **nekolikolistova** salate

Priprema

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 polovinu namazati umakom, staviti salatu, pljeskavicu, ponovo umak, kolut paradajza, salatu, pljeskavicu, umak, paradajz, poklopiti kapicom, staviti još po koji komadic paradajza i masline.

Savet