

## **Arancini (pirincane lopte)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**belog pirinca
- **1**srednje kuvano jaje
- **100 g**sitno seckane šunke
- **150 g**mocarele
- **1**kašicicapavlake
- **1**kriškemladog sira
- so
- biber
- bosiljak

#### **Pohovanje:**

- **2**jajeta
- prezle

### **Priprema**

Krisku mladog sira izgnjeciti viljuškom, dodati malo pavlake rendanog dimljenog kackavalja ili mocarele, seckanu šunku, 100 g sitno iseckane fruštuk salame (ne ide po receptu ali sam dodala i bilo je odlicno) potom izgnjeceno kuvano jaje, staviti barenog pirinca (ohladjenog i dobro skuvanog), so, bosiljak i biber.

Sve sjediniti formirati kugle i staviti ih u friz na 30 minuta da se stegnu do przenja.

Pripremiti ulupana jaja, prezle i u dublju serpicu. Kugle umakati u jaja pa u prezle. Pržiti ih ravnomerno da porumene sa svake strane.

## **Savet**

Kakavalj ili mocarela se mogu stavljati u sredinu (po kockica u svaku lopticu), a može se i narenadati ili iscepktati pa sve sjediniti kao što sam ja ovog puta. Sa njima se moze eksperimentisati. Divne su uz neku hladnu salatu sa pavlakom i majonezom, ali i vrlo kalorine.