

Riža sa šafranom i cufte u mleku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

SASTOJCI

- **100 g** pirinca
- **5 g** šafrana
- **700 ml** mleka
- **1** jaje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** zacina
- **2 kašike** hlebnih mrvica
- **500 g** mlevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka

Priprema

Prvo šafran potopiti u maloj šoljici vode, zatim 100 g pirinca dobro oprati i ocediti. Na puteru propržiti malu glavicu luka dodati pirinac i šoljicu vode sa šafranom lagano promešati.

Priprema cufte: meso pomešati sa sitno seckanim crnim i belim lukom, hlebnim mrvicama. Dodati so, biber i zacín po ukusu i jedno jaje. Oblikovati male loptice i složiti na pirinac. I zaliti sa 700ml mleka.

Zapeći u rerni na 200 stepeni oko 25 do 30 minuta.

Savet

Fino