

Byrjan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g jagnjeceg mesa s kostima
- **300** g pirinca dugog zrna
- **300** g spanaca
- **100** g crnog luka
- **3-4** jajeta

Priprema

Meso isprati i staviti da se kuva u vodi sa zacинима. Na malo ulja propržiti seckani crni luk do zlatno-žute boje. Dodati opran i očen pirinac, pa i njega pržiti dok ne postane staklast. Potom dodati naseckan spanac pa i njega pržiti još malo. Postepeno nalivati vodom u kojoj se kuvalo meso. Preruciti byrjan u tepsiju, zaciniti belim biberom, solju i suvim biljnim zacinom, i naliti bujonom da jos malo ogrezne. Rasporediti meso. Kad je skoro gotovo, izvaditi jelo iz pecnice, napraviti kutlacom udubljenja, i u svako razbiti po jedno jaje, malo posoliti. Vratiti nazad u pecnicu da se jaja zapeku.

Savet

Ko ne voli jagnjetinu, može koristiti bilo koju vrstu mesa, a i vegeterijanska varijanta nije loša...