

Jaja s pirincem

Recept slican krajevskim jajima, samo malo jednostavnija verzija

1 Rastopiti pola koliÄine maslaca, dodati braÄino pa prÄiti meÄjajuÄti Äicom za muÄenje, ali paziti da zaprÄka ostane bela. Doliti mleko, promeÄjati, pa dodati meÄjavinu zaÄina, so i slatku pavlaku. Kuvati neprekidno meÄjajuÄti dok beÄamel sos ne dobije potrebnu gustinu.

2

3

4 Rastopiti ostatak maslaca, dodati opran pirinaÄ (riÄu) i izmeÄjati. Doliti slanu vodu i obariti ali ne do kraja. Jaja tvrdo skuvati i oljuÄiti.

5

6

7 U nauljenu vatrostalnu posudu staviti izmeÄjan (polu obaren) pirinaÄ sa perÄunovim liÄjem. Na pirinaÄ reÄati polovine jaja. Sve prelitati beÄamel sosom i posuti rendanim parmezanom. PeÄti na 220 stepeni oko 15 minuta.

Sastojci:

| | |
|---------------|-----------------|
| jaja | 8 |
| pirinca | 150 g |
| vode | 400 ml |
| pavlake | 100 ml |
| brasna | 30 g |
| parmezana | 30 g |
| mleka | 1/2 l |
| maslaca | 100 g |
| crni biber | mleveni |
| persunov list | 1 |
| zacina | mesavina |
| ulja | nekoliko kasika |
| sol | malo |

SeÄŕti na parÄ•iÄŕte, pa posuÄ¼iti ukraÄŕjeno
kolutiÄŕtima krastavca.