

Zapeceni grasak s pirincem

Ovo jelo je sasvim neobicno, sprema se brzo i slaze se uz sve.



1 Luk iseckajte i proprzite na maslacu.

2

3

4

5

6 Dodajte opran pirinac i grasak i jos kratko dinstajte.

7

8

9

10

11 Zacinite i nalijte sa dve solje vode. Zatim kuvajte na tihoj vatri 15 min.

Sastojci:

crnog luka 1 glavica

pavlake 3-4 kasike

maslaca 20 g

suvog zacina, bibera malo

pirinca soljica

graska 200 g

kackavalja oko 100 g

12

13

14

15

16 Zerucite u vatrostralnu posudu, prelijte pavlakom i pospite narendanim kackavaljem. Zapecite u rerni na 250 stepeni jos 10 min.

Napomena:

Ja sam uz ovo servirala krokete od krompira, ali lepo ide i uz pilece ili telece snicle.