

Omlet od pirinaĀa

Nesto sasvim novo...

1 Oprati pirinaĀ i skuvati ga u dosta slane kljuĀale vode. Kad omekĀja, ocediti i isprati hladnom vodom.

2

3

4 Posebno izmeĀjati Ā³/₄umanca, maslac, rendani kaĀkavalj i kajmak, pa umeĀjati u pirinaĀ. U to dodati i Āvrst sneg od belanaca.

5

6

7 Pleh dobro nauljiti i posuti braĀinom. Pripremljenu masu od pirinaĀa sipati u pleh i peĀti oko 40 minuta na temperaturi od 80 stepeni.

Sastojci:

pirinca 250 g

jaja 4

kackavalja 150 g

kajmaka 50 g

maslaca komadic

solu malo

Napomena:

Uz omlet posluĀiti salatu po sopstvenom izboru.