

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 liÄem. 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.