Ototma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mljevene junetine
- **250 g**spanaca
- **2 glavice**crnog luka
- **80 g**pirinca
- **zacini:**so, biber, mješavina zacina
- **prstohvat**mljevene, crvene paprike
- **parce**putera
- **3**jajeta

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk. Kad postane staklast, dodati mljevenu junetinu. Zaciniti po ukusu. Kratko dinstati.

Dodati blanširan, sjeckan spanac. Dinstati 5-6 minuta.

Zatim dodati pirinac. Dodati i mješavinu zacina, kao i mljevenu papriku. Sipati malo vode, pa kuhati na laganoj vatri, dok pirinac ne bude gotov.

Jelo sipati u vatrostalnu posudu, premazanu puterom. Kašikom napraviti prostor za jaja, pa pažljivo spustiti. Svako jaje posoliti i pobiberiti.

Jelo kratko zapeci u pecnici, zagrijanoj na 220 C.

Savet