

Kuglice od pirinca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglice:

- **1** šoljapirinca
- **1**luk
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli

Smesa za pohovanje:

- **2-3**jajeta
- **1** šolja**brašna**
- **malo**origana

Za prženje:

- **dosta**ulja

Priprema

Za pravljenje ovih kuglica najbolje je koristiti pirinac okruglog zrna, jer kuvanjem bude više kašast. :) Dakle operite pirinac. Kolicinu odredite sami. 1 šolja pirinca i 2 šolje vode. U šerpu sipajte vodu, malo posolite i stavite na šporet da prokljuca, kad voda prokljuca dodajte pirinac, smanjite temperaturu šporeta da lagano krcka. Držati poklopljeno i bez mešanja kuvati 15-20 minuta, odnosno dok voda iz pirinca ne ispari. Pirinac neće zagoreti ako ga ne mešate, a ako dižete poklopac i mešate voda će ispariti pre nego što se pirinac skuva pa će ostati tvrd ili ce, ako ga ostavite na vatri dok dovoljno ne omekša, zagoreti. Ostavite da se ohladi, ne ispirati

pirinac. Kad se pirinac ohladio, posolite po ukusu, pobiberite, u tavu na malo ulja prepržite crveni luk sitno iseckan na kockice, dodajte ga u pirinac i sve promešajte. U šerpu stavite dosta ulja, pravite kuglice od pirinca, valjajte kuglice u brašno u koje ste dodali malo origana, pa u jaja, i pržite ih. Ukoliko želite da ih valjate i u prezle naravno možete. Nije potrebno dugo pržiti, jer je pirinac već kuvan. Gotove kuglice slažite na papirnu salvetu da upije višak masti.

Savet