

Arančini

Za 2 osobe

230 g pirinča
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
150 ml belog vina
400 ml goveđe supe
so i biber
40 g parmezana
2 jaja
2 kašike mleka
100 g mocarele
50 g brašna
100 g prezli
ulje po potrebi

Način pripreme

1. U tiganju, na malo ulja, propržiti crni i beli luk, dok ne dobiju staklastu strukturu. Posoliti. Dodati pirinač, pržiti svega 2-3 minuta. Zatim dodati vino i nastaviti sa kuvanjem dok sva tečnost ne ispari, konstantno mešajući.
2. Dodavati po kutlaču supe, konstantno mešajući dok sva tečnost ne ispari, a sva se supa ne utroši.
3. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Skinuti pirinač sa vatre. Mešajući pirinač, dodati permezan. Prebaciti ga u posudu i ostaviti da se ohladi.
4. Umutiti jedno jaje. Dodati ga u pirinač, pa sve dobro promešati.
5. Napraviti loptice od pirinča tako što za svaku treba iskoristiti dve kašike mase. U centar svake loptice utisnuti kocku mocarele.
6. U manjoj posudi umutiti jedno jaje i mleko. Zatim svaku lopticu uvaljati u brašno, pa u jaja, a onda u prezle. Panirane loptice pržiti u ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Izvaditi ih na papir da se ocede od viška masnoća.