

# Birjan

## Za 4 osebe

300 g zlatne mešavine povrća  
2 glavice crnog luka  
200 g suve jagnjeće stelje  
1 dl ulja  
1 kašičica bosiljka  
3 čena belog luka  
2 šolje pirinča  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica bibera  
1 l vode

## Dekoracija

peršun

## Način pripreme

1. Jagnječju stelju iseći na kocke i skuvati u vodi dok ne omekša.
2. Luk sitno naseckati i u odgovarajućoj šerpi propržiti. Zatim dodati so i biber i dinstati još nekoliko minuta.
3. U šerpu sa lukom dodati zlatnu mešavinu povrća i pirinač i nastaviti sa dinstanjem na laganoj vatri još 5 minuta, uz povremeno mešanje.
4. Pirinač i povrće presuti u vatrostalnu posudu, naliti vodom u kojoj je kuvana stelja i na kraju poređati meso.
5. Poklopiti i peći u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.
6. Služiti toplo.