

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. Jagnjeću 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.