

Pirinač: Samarluk i koh od pirinča sa malinama

Samarluk

1 glavica kiselog kupusa
100 g pirinča
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
1 kašika mlevene ljute paprike
200 g čvaraka
ulje

Koh od pirinča sa malinama

1 l mleka
200 g pirinča
5 jaja
150 g šećera
2 kesice vanillin šećera
1 kesica sode bikarbone
50 g margarina

Preliv

500 g malina
2 kesice želatina
100 g šećera

Način pripreme

Skuvati pirinač. Glavicu kupusa iseckati na trake, crni luk iseći na rebarca i beli luk sitno iseckati. Propržiti luk na zagrejanom ulju. Dodati iseckan kupus, pa sve zajedno dinstati oko petnaestak minuta. Upržen kupus začiniti paprikom, umešati skuvan pirinač i sipati u pleh. Posuti čvarke, pa sve zajedno zapeći u rerni oko pola sata na 200°C. Služiti dok je toplo.

Za početak staviti 750 ml mleka da se greje, pa dodati u mleko pirinač da se kuva. Mešati i dolivati mleko po potrebi, dok se pirinač ne skuva. Pred kraj dodati šećer da se rastopi. Ostaviti da se ohladi. U pirinač umešati žumanca, vanilin-šećer i malo sode bikarbone. Belanca posebno umutiti u čvrst sneg i polako umešati u pirinač. Podmazati vatrostalnu činiju margarinom, u nju sipati pirinač i peći na 200°C dok ne porumeni, ostaviti da se ohladi. Maline skuvati sa malo vode i šećerom. Želatin pomešati sa malo vode i dodati u šerpu sa malinama, promešati i skoliniti sa strane. Preliti koh i ostaviti ga da se dobro ohladi u frižideru.