



Tovarna olja Gea d.d.

## Rižev šarkelj s prekajenim mesom

### Sestavine:

- 25 dag riža
- debela čebula
- šopek peteršilja
- 20 dag surovega prekajenega mesa
- 20 dag pečenega svinjskega mesa (ostanki pečenke)
- drobtine za model
- [CEKIN sončnično olje](#) (za praženje čebule)
- 7 dag [Gea delikatesne rastlinske margarine](#)
- 3 jajca
- sol, poper, majaron

### Priprava:

Riž skuhamo (ne premehko) v zadostni količini slane vode, stresemo na cedilo, splaknemo s hladno vodo, dobro odcedimo in prihranimo. Svežo čebulo olupimo in drobno nasekljamo. Peteršilj operemo in drobno sesekljamo. Prekajeno in pečeno meso narežemo na kockice. Model za šarkelj premažemo z margarino in potresemo z drobtinami.

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. V ponvi segrejemo malo sončničnega olja, čebulo zlato rumeno prepražimo, dodamo meso, hitro prepražimo in nato ohladimo. Margarino penasto zmešamo, postopoma vmešamo jajca ter začинimo s soljo in poprom. Dobljeno zmes dobro premešamo z rižem, mesno maso ter peteršiljem in majaronom. Napolnimo model in površino lepo zgladimo. Pečemo v pečici eno uro. Pečen šarkelj naj se ohladi, nato ga stresemo iz modela in narežemo na primerne kose.

**Namig:** Zraven tekne sveža zelena solata.

Dober tek.