

## *Tolstolobik sa kurkuma pirincem*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gšnicli tolstolobika
- **2** šoljepirinca
- **3 kašicice**kurkume
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Šnicle tolstolobika marinirati u ulju i zacinama bar pola sata. Pirinac oprati, prosusiti pa na malo margarina zapržiti, tek da zacakli. Nliti mu 4 šolje vrele vode i kuvati. Kad je napola skuvan, dodati zacine i kurkumu. Kuvati da se zrna lepo skuvaju, ali ostanu ucelo. Ribu uvaljati u brašno i pržiti u vrelom ulju dok lepo ne porumeni. Služiti tolstolobika uz kurkuma prinac.

### **Savet**