

# **Prokelj sa pirincem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g prokelja**
- **1 caša pirinca**
- **1 kašika susamovog ulja**
- **2 kašikesusa**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašikaperšuna**
- **malosalatnog preliva od jogurta i majoneza**

## **Priprema**

U šerpu sipati jednu cašu pirinca i dve caše vode. Kuvati na srednjoj temperaturi dok pirinac ne upije vodu i ne omekša. Pirincu dodati so, kari i peršun, pa sve lepo pomešati.

Prokelj staviti u šerpu, prelitи vodom i ostaviti da se kuva. Kad provri kuvati oko 8 minuta. Zagrejati susamovo ulje u tiganju pa sipati proceeni prokelj, kašicicu soli, malo bibera i susam. Pržiti par minuta dok blago ne porumeni.

Servirati na tanjur i preliti sa malo salatnog preliva od jogurta i majoneza.

## **Savet**