

## *Puter pile i Rizoni*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** g pieceg mesa bez kostiju
- 2 šargarepe
- **2** vece glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1/2** šoljeka kokosovog mleka (može i jogurt)
- **2** kašike Garam Masal
- 2 velika sveža paradajza ili konzerva
- **1** kašičica kurkume
- **1** kašičica kima u prahu
- **1** kašičica korijandera
- **50** g putera
- 1 pakovanje Ritoni

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izmešamo sve začine pa isečene komade pileceg mesa dobro utrljamo i ostavimo da stoje nekoliko sati (može i preko noci). Izdinstamo luk, koji smo isekli na tanke kriške. Dodamo sitno iseckani beli luk. Sad uspemo pile i marinadu i dinstamo dalje oko 10 minuta. Pre kraja uspemo kokosovo mleko. Pri serviranju pospemo iseckanim svežim korijanderom.

U meuvremenu skuvamo rizone, u dosta posoljene vode oko 8 minuta. Eto tako lako.

## Savet

Mnogi od mojih prijatelja kad ih pitam šta bi voleli kad dolaze na veeru kažu puter pile. Nisam sigurna da li je toliko ukusno da im se dopada, ali možda zato što je mnogo manje ljuto nego što ga serviraju u restoranu. Ima još nekih izmena u mom receptu u odnosu na originalan Indijski recept. Ja naprimer ne peem pilee meso pre nego što ga dodam zainima. Belo meso ne zahteva dugo pa mu to nije potrebno. U svakom sluaju ostavim ga u marinadi preko noi. Smanjila sam i broj zaina, što nikako nije smanjiloukus krajnjeg jela. Imam zaista mnogo zaina, koji idu u azijska jela, ali ovde ima i nekih u originalnom receptu koji nemam, a ne kupuje mi se nešto od ega mi treba samo 1/8 kašiice. U svakom sluaju vrlo je bitno dobro izdinstati crni luk, tu nema preice. Primetiete da ovde nisam koristila kao prilog pirina nego sitnu pastu koja malo lii na pirina, Rizione.