Mejadra, socivo, pirinac, crni luk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,25 šolje**sociva
- **700 g**crnog luka (ja sam koristila crveni)
- **2 kašicice**kima (cumin) u zrnu
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1,5 kašicica**korijandera u zrnu
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**pirinca
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1,5 kašicica**najgvirca
- **1,5 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 šolja**vode
- so
- sveže mleven biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo luk na listove srednje debljine. Pospemo brašnom. U dubljoj šerpici zagrejemo ulje i ispecemo luk. Na srednjoj temperaturi, razdelimo na manje kolicine da ne bi smo pretrpali pa kuvali luk umesto da ga pržimo.

Kuvamo u slanoj vodi oko 15 minuta. Ja vodu kad ocedim socivo ne bacim, nego koristim kad kuvam pirinac.

Pirinac: U maslinovo ulje stavimo zrna korijandera i kima, pa propržimo nekoliko minuta na srednjoj temperaturi. Dodamo pirinac i promešamo. Dodamo socivo, ostale zacine, so i biber i vodu i kuvamo. Prvo pustimo da provri, pa zatim smanjomo tempearuturu, poklopimo i kuvamo 10 do 12 minuta, dok se sva tecnost ne upije. Pre serviranja umešamo 2/3 crnog prženog luka pa serviramo, posipajuci malo crnog luka i ako želite svežeg korijandera. Možete poslužiti i sa malom zelenom salatom.

Ovako.

Savet

Imala sam knjigu recepata Otolengija, ve izvesno vreme, a sad sam se posle nekog njegovog jela koji sam probala kod drugarice, odluila da i isprobam neke recepte. Slažem se uglavnom sa njegovim stavom da je povre nepravedno gurnuto u priloge i da se veinom smatra kao dosadno za spremanje. Ovo se naravno dosta promenilo sa popularnošu vegeterijanske kuhinje. Iako nisam vegeterijanac volim neke stavri koje se spremaju sa povrem i budu glavno jelo. Ovo naprimer je toliko jednostavno da e vas ukus na kraju ipak jako iznenaditi.