Tolstolobik sa kurkuma pirincem

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šnicli tolstolobika
- **2 šolje**pirinca
- **3 kašicice**kurkume
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle tolstolobika marinirati u ulju i zacinima 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