

Pirinac sa povrćem na indijsko - moj način



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** pirinac - basmati - dugog zrna
- **225 g** maslaca

Povrće:

- **100 g** mladog graška
- **100 g** slatkog kupusa isecenog na rezance
- **100 g** šargarepe na štapice
- **100 g** sitno isecenog praziluka
- **100 g** karfiola rastavljen na cvetice
- **100 g** isecen crni luk
- **po ukusu, do kašičice** soli

Zacini:

- **1/4 kašičice** karanfilica
- **1/8 kašičice** kardamon
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/8 kašičice** šafrana
- **50 g** sitno isecenih korijandrovih listica

Priprema

Pirinac otrebiti, oprati i potopiti u vodu. Pripremljeno povrce spustiti u posoljenu vodu (oko 2 litre), obariti napola, ocediti i ostaviti na stranu. Zagrejati maslac, propržiti crni luk da porumeni–napola, karamelizuje. Izvaditi ga rupicastom kašikom i ostaviti na stranu.

U preostali zagrejani maslac u posudi, dodati karanfilic, kardamum i cimet i mešati na jacoj vatri, dok se zacini dobro ne uprže i malo požute. Spustiti pirinac i povrce i pržiti sve zajedno koji minut. Posoliti i umešati onda šafran rastvoren u vrlo malo vode. Usuti 1,75 litra vode- tecnosti u kojoj se barilo povrce, poklopiti i kuvati istiha dok pirinac ne nabubri. Gotov pirinac držati u pecnici ddesetak minuta da se prosuši i odozgo zapece. Zatim ga sipati na zagrejanu ciniju i posuti sitno isecaenim korijandovim listicima i prženim lukom koji je bio ostavljen po strani.

Savet

Odmah na poetku, kažem da znam 10-milioniti deo od umea pripreme indijske hrane (možda i manje..), ograniavam svoje znanje na minijaturno, jer pripremati indijsku kuhinju u Srbiji, sa zainima za koje ne znam da su autentini, (a pri tom znam da ih ima ak 109 zvanininih vrsta), mogunostima pripreme i svim propratnim detaljima o kojima sam samo itala je dovoljno reeno. Ali ono što pouzdano znam , jeste da sam osetila atmosferu pripremanja hrane boravei pre 19 godina u Indiji, kao strunjak u transferu tehnologije penicilina u novootvorenoj fabrici u jednoj Indijskoj državi -pokrajini- Maharashtru (s Mumbajem), i u narednim godinama itajui puno knjiga indijskih pisaca, i nauila da da je za njih je hrana nešto što je i više od luksuza... ona je nešto je zdravo, jedna kuhinja koja se proširila na ceo svet a njihova tradicionalna jela su jedan od razloga zbog kojih se poseuje njihova zemlja, njihova hrana je duboko ukorenjena u njihovoj drevnoj kulturi. Sa svojim udnim kombinacijama, svojim egzotiniim piima, dezertima i predjelima, sve dobija smisao za njih. Skup zaina i kulinarskih veština u Indiji kroz dugu tradiciju rezultiralo je jednim ogromnim bogatstvom koje je teško nadmašiti. Da se vratim na temu, nauila sam tamo izvorno par stvari i kupujui zaine i namirnice ovde nauila da pripremam i da moji ukuani zavole to i povežu da njihova mama zna nešto o indijskoj kuhinji. Ali ja znam pravu istinu...s poetka ovog teksta, teško je i pokušati dostii njihovo umee ... Kada sam usavršila svojih par jela , dobila sam kompliment od supruga i dece koji je glasio: Poinjemo da verujemo da si u prošlosti bila žena kuhinjskog boga... a toliko bogova u Indiji. I nije loš kompliment zar ne, barem zvui autenticno indijski... Evo moja dva recepta koja sam imala priliku da probam na licu mesta i nastavila da koristim u svojoj kui. Nikad ne mogu da budu isti, kao u Indiji, jer fali atmosfera i mirisi i dragi ljudi koje am tamo upoznala...ali ja ne odustajem...