

Prokelj sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** prokelja
- **1** **čaš** pirinca
- **1 kašika** susamovog ulja
- **2 kašike** susama
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** karija
- **1 kašika** peršuna
- **malosalatnog** prelive od jogurta i majoneza

Priprema

U šerpu sipati jednu čašu pirinca i dve čaše 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, preliti 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 tanjir i preliti sa malo salatnog prelive od jogurta i majoneza.

Savet