

## Crni (Zabranjeni) pirinac i povrce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** crnog pirinca
- **150 g** pecene bundeve
- **1** crvana paprika babura
- **1** paradajz
- **50 g** feta sira
- **150 g** krem sira
- **2** cerna sitnjog belog luka
- **6** šampinjona
- so
- biber

### Priprema

Prvo da razjasnimo, Crni pirinac nije ni braon pirinac ni divlji pirinac (koji i nije pirinac, ali o tome drugi put). U Kini se uzgaja, ali je vrlo nezahvalan za uzgajanje, a smatra se kao vrlo zdrav. Zovu ga još i zabranjeni pirinac, zato što se uzgaja u malim kolicinama i dosta je skup, pa su samo oni sa dubljim džepom i naravno članovi Kineske dinastije mogli da ga kupuju. Od skoro ga ima i ovde u ponudi. Ovo je prvi put da sam ga pravila i mogu vam reci da je jako ukusan. ?ini mi se da bi lako mogao da završi i u sutlijašu.

Svež paradajz, očištimo iznutra i isecemo na kocke. Crvanu papriku baburu, isecemo na komade. Šampinjone ispecemo i prepолоvimo. Skuvamo pirinac po uputstvu na pakovanju (oko 20 minuta). Sipamo u ciniju, dodamo sve ostale sastojke pa ga rasporedimo u mafinarnik. Ovako se najlepše zapece. Ako bi ste dodali i jaje verovatno bi imali mafine od crnog pirinca. Ja nisam.

Pecemo na 220 stepeni celzijusa oko 10 minuta. Mi smo uz to još jeli i raznjice marinirane u sosu od kikirikija.

## **Savet**

Pravili smo u me?uvremenu i sutlilaš jer nam je ostalo malo piri?a. Kuvali smo pirina? u kokos kremu, ukus je fenomenalan.