

Puter pile i Rizoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g pieceg mesa bez kostiju
- 2 šargarepe
- **2** vece glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1/2** šoljeka kokosovog mleka (može i jogurt)
- **2** kašike Garam Masal
- 2 velika sveža paradajza ili konzerva
- **1** kašičica kurkume
- **1** kašičica kima u prahu
- **1** kašičica korijandera
- **50** g putera
- 1 pakovanje Ritoni

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmešamo sve začine pa isečene komade pileceg mesa dobro utrljamo i ostavimo da stoje nekoliko sati (može i preko noci). Izdinstamo luk, koji smo iseckli na tanke kriške. Dodamo sitno iseckani beli luk. Sad uspemo pile i marinadu i dinstamo dalje oko 10 minuta. Pre kraja uspemo kokosovo mleko. Pri serviranju pospemo iseckanim svežim korijanderom.

U međuvremenu skuvamo rizone, u dosta posoljene vode oko 8 minuta. Eto tako lako.

Savet

Mnogi od mojih prijatelja kad ih pitam šta bi voleli kad dolaze na večeru kažu puter pile. Nisam sigurna da li je toliko ukusno da im se dopada, ali možda zato što je mnogo manje ljuto nego što ga serviraju u restoranu. Ima još nekih izmena u mom receptu u odnosu na originalan Indijski recept. Ja naprimer ne pečem pileće meso pre nego što ga dodam začinicima. Belo meso ne zahteva dugo pa mu to nije potrebno. U svakom slučaju ostavim ga u marinadi preko noći. Smanjila sam i broj začina, što nikako nije smanjilo ukus krajnjeg jela. Imam zaista mnogo začina, koji idu u azijska jela, ali ovde ima i nekih u originalnom receptu koji nemam, a ne kupuje mi se nešto od čega mi treba samo 1/8 kašičice. U svakom slučaju vrlo je bitno dobro izdinstati crni luk, tu nema prečice. Primetite da ovde nisam koristila kao prilog pirinač nego sitnu pastu koja malo liči na pirinač, Rizione.