

Kuglice od pirinca u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice

- **250 g** pirinca
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1/2 kašičice** cilija u prahu
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** soli
- **50 g** gindijskog oraha

Za paniranje:

- **1** jaje
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli

Za sos:

- **2** cenabelog luka
- **3 kašike** ulja
- **50 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1/2** limun (sok)

- 1,5 -2 dl hladne vode

Priprema

Pirinac obariti i procediti. Indijski orah kratko propržiti u suvom tiganju. Kackavalj narendati na sitno rende.

U posudu sa pirincem dodati kackavalj, umuceno jaje i zacine (cili, kurkumu, biber, so, beli luk). Pomešati.

Nauljenim rukama praviti kuglice željene velicine, u sredini staviti po jedan indijski orah.

Napraviti sve kuglice. Pripremiti sastojke za paniranje.

Kuglice uvaljati u brašno, pa u jaje, a zatim u prezle.

Peci ih u tiganju u zagrejanom ulju. Vaditi kuglice na ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

Pripremiti sos. U manjoj šerpi staviti ulje i beli luk isecen na jako sitne kockice, kratko propržiti, pa dodati brašno, mešati žicom, dodavati vodu po potrebi dok sos ne dobije željenu gustinu. Po ukusu zakiseliti sokom od limuna, posoliti i pobiberiti.

Poslužiti toplo.

Prijatno!

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno. Indijski orah nije obavezan. Prijatno