

## *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** ciliya u prahu
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** soli
- **50 g** indijskog 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 začine (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