

Pirinac sa tikvicom i blitvom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje** integralnog pirinca
- **1 manja** mlada tikvica
- **2 šakeseckane** blitve
- **1 šakaseckanog** peršuna
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** karija
- **na vrh kašičice** bibera
- **1 prstohvat** cilija u prahu
- **na vrh kašičice** umbira u prahu
- **1/3 kašičice** belog luka u prahu

Priprema

Pirinac staviti u manju šericu, oprati i staviti da prokljuca. Kada pocne da kljuca zameniti vodu i kuvati dok zrna pirinca ne omekšaju.

Mladu tikvicu narendati. Listove blitve ocistiti od središnjeg dela, oprati i sitnije saseckati. Sveži peršun takođe oprati i naseckati.

Skuvani pirinac ocediti od vode i dodati izrendanu tikvicu. Posoliti pa na laganoj vatri sve izmešati da se sjedini. Dodati blitvu i peršun pa takođe na laganoj vatri sve sjediniti.

Na kraju dodati zacine, biber, kari, ?umbir, cili, beli luk.... izmešati da se zacini sjedine sa smesom....

Poslužiti samostalno kao lagani obrok uz neku salaticu....

...ili kao prilog uz piletinu...

Savet

I samostalno i uz piletinu svakako dobijate jedan lagani, letnji obrok. Prijatno :)