

Sojini komadici sa povrcem u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g sojinih komadica
- **1** veca glavicacrнog luka
- **4** veca cešnjabelog luka
- **1** veca šargarepa
- **1** manja tikvica
- ulje

Zacini:

- **2** kašicice soja sosa
- **2** kašicice kari sosa
- **1** kašicica biberna sa dodatkom limuna
- **1** kašicica senfa
- **1** kacicica iz rendanog rena
- **1/2** lpsiranog paradajza
- **1** kašicica ljute tucane paprike
- **2** listicalovora

Pirinac:

- **1** caša (od jogurta) pirinca
- **1** glavicacrнog luka
- **1** kockica od povrca za supu
- **2** caševrele vode

- 1 konzervakukuruza šecerca (285g)
- ulje

Priprema

Sojine komadice staviti u dublju posudu, prelitih sa hladnom vodom i staviti na vatru. Kada voda provri, skinuti penu i komadice kuvati 10 minuta. Zatim ih preruciti u cetku, isprati pod mlazom tople vode i ostaviti na stranu. Crni i beli luk sitno iseci. Šargarepu i tikvicu ocistiti i iseci na tanke trake.

U dubljem tiganju staviti ulje, ubaciti iseckani crni i beli luk i prodinstati 2-3 minuta. Zatim dodati sojine komadice, promešati, poklopiti i, na srednjoj temperaturi, dinstati 10 minuta. Dodati sve navedene zacine (suvi biljni zacin dodati po ukusu), dobro promešati i dinstati narednih pet minuta. Na kraju ubaciti isecenu šargarepu i tikvicu, promešati i dinstati samo 2-3 minuta. Skloniti sa vatre i držati na toplom, poklopljeno, dok se spremi pirinac.

Pirinac: U odgovarajucu posudu koja može u rernu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti sitno iseckani crni luk i dinstati ga dok ne postane staklast. Zatim dodati pirinac (prethodno dobro ispran pod mlazom hladne vode) i uz stalno mešanje pržiti pirinac pet minuta. Na kraju sipati dve caše vrele vode i dodati izmrvljenu kockicu za supu.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. Kada voda u pirincu provri, skloniti posudu sa vatre i dobro je prekriti alu folijom. Stranice dobro ispretiskati da ne izlazi para. Staviti posudu u zagrejanu rernu i pirinac peci TANO 20 minuta.

Zatim izvaditi posudu iz rerne i dobro je umotati u veci peškir. Ostaviti 10-ak minuta da odstoji. Za to vreme kukuruz šecerac procediti i isprati pod mlazom tople vode. Ostaviti ga, malo, da se ocedi.

Zatim skloniti peškir i foliju sa posude, pirinac dobro promešati i ubaciti kukuruz šecerac. Još jedanput, blago, promešati i poslužiti, kao dodatak, uz sojine komadice sa povrcem u paradajz sosu.

Savet