

Pirinac i preliv od povrca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **cašepirinca**
- **50 g** **maslaca** ili **margarina**
- **2** **kašike** **fide**
- **malosuvog** **biljnog** **zacin**
- **5** **čašavode**

Preliv od povrca:

- **1/2** **patlidžana**
- **1/2** **tikvice**
- **2** **paprike**
- **100 ml** **pavlake** za **kuvanje**
- **1** **kašic** **akarija**
- **malobijelog** **luka**
- **so**
- **ulje**

Priprema

Pirinac oprati u 2-3 vode. U šerpi istopiti maslac pa dodati fidu, upržiti dok fida dobije zlatnu boju (paziti da ne izgori previše) zatim dodati pirinac, upržavati još 5 minuta. Dodati vodu i suvi biljni zacin. Kada voda pocne da vri, poklopiti šerpu, smanjiti temperaturu i kuvati pirinac. Pirinac ne miješati tokom kuvanja. Potrebno je 20 minuta da se skuva. Sve zavisi i od vrste pirinca.

Isjeckati na kocke patlidžan, tikvicu i papriku posoliti i pržiti na ulju, na tihoj vatri. Kada povrce omekša dodati pavlaku za kuvanje i kari, kuvati dok smjesa ne zgusne (ne previše, ako se to desi dodajte malo mlijeka). Na kraju dodati malo bijelog luka.

Savet

aša je od 2dl.