

## **Bandit salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- po potrebimalinovo ulje
- 100 gpraziluka
- 1/2 kašicicamix tri bibera (crvenog, belog i crnog)
- 6 cenovabelog luka
- 50 gsuncokretovih semenki
- 50 gbundevinih semenki
- 9maslina
- 1 kašicicakima
- 10 kašikasusama
- 30 mlsoja sosa
- 2 kašicicecia semenki
- 280 gkukuruza šecera
- 300 gpirinca
- 100 gcvetova kapra
- prstohvatmorske soli

### **Priprema**

Skuvati pirinac, isprati ga u hlatnoj vodi i ostaviti da se cedi bar pola sata.

Pomešati pirinac, kukuruz šecerac, cvetove kapra i sve to posoliti sa prstohvatom soli.

Na maslinovom ulju pržiti iseckan praziluk (5 minuta na srednjoj temperaturi). Dodati tri vrste bibera, beli luk, semenke suncokreta i bundeve i pržiti još 1 minut.

Dodati iseckane masline i kim, posle 2 munuta dodati susam. Pržiti još 2 minuta zatim dodati soja sos i cia semenke, smanjti temperaturu i pržiti par minuta uz konstantno mešanja.

Kada smo završili ostaviti da se prohlađi par minuta.

Pomešati sa pirincem, kukuruzom i kaprom.

### **Savet**

Uživajte.