

Bandit salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** malinovo ulje
- **100 g** praziluka
- **1/2 kašičice** mix tri bibera (crvenog, belog i crnog)
- **6 cenova** belog luka
- **50 g** suncokretovih semenki
- **50 g** bundevinih semenki
- **9** maslina
- **1 kašičica** kima
- **10 kašika** susama
- **30 ml** soja sosa
- **2 kašičice** chia semenki
- **280 g** kukuruza šecera
- **300 g** pirinca
- **100 g** cvetova kapra
- **prstohvat** morske soli

Priprema

Skuvati pirinac, isprati ga u hladnoj 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 minuta dodati susam. Pržiti još 2 minuta zatim dodati soja sos i cija semenke, smanjti temperaturu i pržiti par minuta uz konstantno mešanja.

Kada smo završili ostaviti da se prohladi par minuta.

Pomešati sa pirincem, kukuruzom i kaprom.

Savet

Uživajte.