

Curry pilav i boranija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Pilav:

- **600 g** paraboiled pirinca
- **po željikari** zacin
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvi biljni zacin
- **3 kašikem** maslinovog ulja

Boranija:

- **450 g** zelene boranije
- **250 g** zute boranije
- **po želji** kari zacin
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **1 šoljica** vode
- **1 kašicica** soli

Priprema

U šerpu sipati maslinovo ulje i zagrejati.

Dodati pirinac i brzo mešati 3-4 minuta. Pre nego sipate vodu, ubacite kari po želji (ja sam stavila 3 kašike, jer ga svi volimo).

Dodati toplu vodu toliko da prelje pirinac 2 cm iznad. Smanjiti temperaturu i kuvati ga na manjoj temperaturi

jos 25 minuta.

Boraniju staviti na zagrejano maslinovo ulje. Dodati so, mešati par minuta. Potom dodati kašicicu karija. Smanjiti temperaturu i dodati šoljicu vode. Ostaviti desetak minuta da voda ispari.

I za pola sata imate prilog koji možete služiti uz razlicito meso. Prijatno. :)

Savet

Paraboiled pirina, nutritivno gledano, nalazi se na pola puta izmeu integralnog i belog. Ova vrsta pirina je manje tehnološki obraena, tako da je sauvala veinu minerala i vitamina. Ja koristim samo ovaj pirina za sve vrste jela. :)