

# **Kari pirinac sa tikvicom i prazilukom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 šoljepirinca**
- **1manja tikvica**
- **1praziluk - srednji deo**
- **1 kašicicakari praha**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicabibera**
- **2 kašikeulja**

## **Priprema**

Pirinac preliti vodom, 3-4 prsta vode iznad zrna. Kad prokuva skloniti sa ringle i ostaviti da se prohladi, a pirinac da nabubri. Tikvicu oguliti i naseckati na sitne kockice. Praziluk isto iseckati na sitno.

U tiganju zagrejati ulje i staviti praziluk da se proprži svega nekoliko minuta, dodati tikvice. Zatim dodavati po malo pirinac i mešati da se ne zalepi. Smanjiti temperaturu ringle. Dodati zacine i kari. Ako je pirinac upio svu vodu u kojoj se kuvao i suvlji je dodati oko 1dl vode. Dobro izmešati sastojke. Iskljuciti ringlu i još minut, dva mešati na toploj ringli. Služiti kao toplo preelo ili prilog mesu.

## **Savet**

Kari pirina sa prazilukom mi je est izbor za brz i jednostavan prilog. Svi ga volimo. Ovaj put sam dodala i tikvicu i doprinela je još kremastijoj teksturi jela. Vredi probati. Prijatno.