

Kari pirinac sa tikvicom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**pirinca
- **1** manja tikvica
- **1** praziluk - srednji deo
- **1 kašicica** kari praha
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicica** bibera
- **2 kašike** ulja

Priprema

Pirinac preliteri 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 pređelo ili prilog mesu.

Savet

Kari pirinac sa prazilukom mi je najbolji 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.