



Budina zdjela sa začinskom mješavinom kurkume i ostalih začina

⌚ 30–35 Min   

Sastojci 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Smeđe riže
1 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
200 g	Gljiva
3 kom.	Mrkve
2 kom.	Crvene paprike babure
1	Konzerva kuhanog slanutka
2 kom.	Srca zelene salate
G	Cherry rajčica
40 g	Kikirikija, prženog
1 kom.	Limuna
2 jušne žlice	Meda
1 vrećica	♦ Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začинима
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Umaka od soje
	Maslinova ulja

- 1 Pripremite smeđu rižu prema uputama na pakovanju.
- 2 Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Očistite gljive i narežite na četvrtine. Ogulite mrkvu i narežite je na kockice. Izvadite srž sa sjemenkama crvene paprike babure i narežite je na kockice. Ocijedite slanutak.
- 3 Najprije nekoliko minuta pržite mrkvu u tavici s dvije jušne žlice ulja. Dodajte luk, češnjak, gljive, papriku baburu i slanutak, a zatim pržite nekoliko minuta i dobro posolite. Dodajte začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma i više i pržite nekoliko sekundi. Deglazirajte tavu sokom pola limuna i maknite s vatre. Začinite po želji umakom od soje i medom.
- 4 Odvojite srca zelene salate od listova. Prerežite cherry rajčice na polovice. Prelijte s dvije jušne žlice maslinova ulja, posolite i popaprite te dodajte ostatak limunova soka.
- 5 Stavite smeđu rižu na tanjure. Stavite srca zelene salate i rajčice na vrh. Stavite prženo povrće na rižu i ukasite kikirikijem.

