

Burrito s rižom začinjenom kurkumom

20–25 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

300 g	Basmati riže
250 g	Dimljenog tofua
2 kom.	Avokada
1	Konzerva kukuruza
1	Konzerva graha
1 kom.	Limete
1 kom.	Crvenog luka
3 kom.	Rajčica, na peteljci
1 kom.	Čili papričice, mali
20 g	Korijandra, svježeg
	Maslinova ulja
0.5 čajne žličice	Kurkuma mljevena
1 prstohvat	Himalajska sol
1 prstohvat	Papar crni mljeveni

Priprema

1. Operite basmati rižu u cjedilu tako da kroz cjedilo na kraju prolazi prozirna voda, a zatim skuhajte rižu u skladu s uputama na pakovanju. Kuhajte u slanoj vodi s 0,5 čajne žličice Kotányi Kurkume.
2. Narežite dimljeni tofu na kockice, popržite na vrućoj tavi s jednom jušnom žlicom maslinova ulja te odložite na stranu.
3. Za pripremu salse: Ogulite i tanko narežite crveni luk. Isperite i fino nasjeckajte korijander. Izvadite sjemenke iz čilija i tanko ga narežite.
4. Sitno narežite rajčicu na kockice, a zatim pomiješajte s lukom, čilijem i polovinom korijandra. Umiješajte sok limete i dosta maslinova ulja te posolite i popaprite.
5. Prepolovite avokado, izvadite košticu, a zatim žlicom pažljivo izvadite meso iz kore i narežite na kockice. Dobro isperite kukuruz i grah u cjedilu te ostavite da se ocijedi.
6. Začinite gotovu rižu s kurkumom solju i paprom, servirajte u zdjelice s dimljenim tofuom, slatkim kukuruzom, grahom, avokadom i rajčicom te salsom s limetom. Ukrasite ostatkom korijandra i poslužite