

Curry riža



Tko voli curry taj će obožavati ovu rižu . Curry riža sa povrćem je odličan izbor za sve ljubitelje kombinacije riže i začina . Blago pikantan okus kojem se jednostavno ne može odoljeti .

SASTOJCI :

1 velika glavica luka

500 g . riže

50 ml . ulja

2 žličice curry (začin)

1 žličica čili u prahu

3 različite paprike

2 veće tikvice

$\frac{1}{4}$ žličice papra

sol

1 češanj češnjaka

PRIPREMA :

1 . oguliti i izrezati luk na sitne kockice ...

- 2 . oprati a zatim izrezati tikvice i paprike na sitne kockice ...
- 3 . rižu skuhati po uputama na ambalaži i ocjediti je ...
- 4 . staviti ulje da se zagrije u wok ili duboku tavu , zatim dodati luk i češnjak te pržiti 3 – 4 minute ...
- 5 . dodati čili i curry te zatim pržiti još 2 – 3 minute ...
6. dodati tikvice i papriku pa pržiti još cca. 10 minuta ...
- 7 . dodati kuhanu rižu , papar i soli po vašem ukusu , zatim sve dobri izmiješati kako bi se svi sastojci dobro sjedinili ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri