

Bobotie i Sambal salata

Bobotie

500 g mlevenog junećeg mesa
50 ml suncokretovog ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
2 manje šargarepe
4 lovorova lista
1 kašičica kurkume u prahu
1 kašičica karija u prahu
1 kašičica kumina u prahu
100 ml povrtnog fonda
 $\frac{1}{2}$ kašičice sitne kuhinjske soli
 $\frac{1}{4}$ kašičice drobljenog crnog bibera
2 kašike džema od kajsije
2 kriške belog hleba
250 ml mleka
2 jaja

Kuvani pirinač sa kurkumom

200 g basmati pirinča
 $\frac{1}{2}$ kašičice kurkume u prahu

Sambal salata

300 g čeri paradajza
1 veći salatni krastavac
2 mlada luka
1 limeta
2 kašike suncokretovog ulja
1 g krupne morske soli
 $\frac{1}{4}$ veze svežeg korijandera

Način pripreme

Izvaditi sredinu hleba i potopiti je u mleko. Sitno iseckati crni i beli luk. Na zagrejanom ulju propržiti luk, dodati kurkumu, kari i kumin. Dodati rendanu šargarepu i pržiti još 3–4 minuta. Dodati mleveno meso i sjediniti sa smesom. Iscediti potopljeni hleb i dodati ga, pa naliti povrtnim fondom. Kada fond ispari, umešati džem od kajsije, posoliti i pobiberiti po ukusu. Smesu prebaciti u posudu za pečenje.

Umutiti jaja s preostalim mlekom, začiniti solju i biberom. Preliti smesu od mesa, a po vrhu staviti lovorove listove. Peći u prethodno zagrejanom rerni na 180 °C oko 35 minuta, dok ne porumeni.

Staviti pirinač u hladnu vodu i kuvati prema uputstvu. Pred kraj kuvanja

dodati kurkumu i promešati. Procediti i poslužiti uz bobotie.

Za Sambal salatu iseći čeri paradajz na polovine, krastavac na kocke, a mladi luk na kolutiće. Sitno iseckati korijander i dodati povrću. Začiniti sve sokom od limete, suncokretovim uljem, solju i biberom. Promešati i ostaviti kratko da odstoji pre serviranja.

