

Umetnička bundeva

Za 4 osobe

400 g rendane bundeve
1 glavica crvenog luka
170 g praziluka
250 g pirinča dugog zrna
400 g mešavine mediteran povrća
2 kašike kisele pavlake
 $\frac{1}{2}$ l vode
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
30 g semenki od bundeve
mladi luk
sveža majčina dušica

Način pripreme

1. U dubljem tiganju propržiti na malo ulja pola glavice sitno sečenog crvenog luka i sitno sečeni praziluk. Dodati rendanu bundevu i so, dinstati dok bundeva ne omekša.
2. U drugom tiganju propržiti ostatak crvenog luka, dok ne omekša. Dodati pirinač koji se prvo kratko proprži, a zatim uz dodavanje vode i mešanje kuvati sve dok se ne skuva. Ukoliko je potrebno dodati još vode. Začiniti suvim začinom i biberom.
3. Kada je pirinač kuvan dodati i pavlaku, a u drugi tiganj povrće.
4. Na kraju presuti bundevu i povrće u pirinač i dobro promešati.
5. Služiti toplo sa mladim lukom i semenkama od bundeve, dekorisati listićima sveže majčine dušice.