

Reciklirana gica ?

Još jedna postblagdanska reciklaža - ovaj put od ostataka novogodišnjeg pečenog odojka. Kako sam bila lijena otići do voćare, stvar je spasilo povrće iz staklenke... i više od toga - dalo je savršen rezultat. ?



Sastojci:

- cca 200 g svinjskog pečenja
- cca 200 g riže (ovdje integralne)
- 1 glavica luka
- 5-6 kom. suhe rajčice
- 1 žlica kapara
- 1 režanj češnjaka
- soli prema potrebi
- malo ružmarina
- malo chilija
- malo kurkume
- peršinov list
- malo maslinovog ulja
- za podlijevanje povrtni temeljac

Priprema:

1. Svinjsko pečenje (ovdje ostatke pečene plećke odojka), očistite od kostiju i narežite na kockice. Luk i češnjak očistite i nasjeckajte, rajčice ocijedite iz ulja i narežite na komadiće, a kapare isperite pod mlazom vode i ocijedite. Začinsko bilje nasjeckajte/usitnite.
2. Na zagrijanom maslinovom ulju s ružmarinom propržite luk. Umiješajte rižu, suhe rajčice i kapare pa uz podlijevanje povrtnim temeljcem kuhajte dok riža ne omekša. Malo posolite i po želji dodajte chilija i kurkume. Pred kraj kuhanja umiješajte nasjeckan češnjak i peršinov list.
3. U zagrijanoj tavi propržite kockice mesa - ja nisam dodavala masnoće jer je bilo dovoljno masno od pečenja. Rižu maknite s vatre, umiješajte prženu svinjetinu, ako treba još začinite pa ostavite minutu-2 poklopljeno da se arome prožmu.

Napomene: Poslužite uz salatu po želji i čašu vina (kod mene crnog). Mjere su odokativne; količine prilagodite svom ukusu. Komadi suhe rajčice su fete, ne cijele rajčice. ? Temeljac obično imam u zamrzivaču (cca 0,5 l) pa ga samo odmrznem prije upotrebe. Glede na slanost temeljca i pečenja, pazite da ne presolite jelo. Recept je napisan 03.01.2012.