

RECEPTI S PIRO

Pirina solata

Sestavine (za 4 osebe):

- 30 dag pire ali pirinega rižka
- 3 korenčki
- 2 bučki
- pol surove rdeče pese
- pest rukole
- konopljino olje
- limonin sok

Priprava:

Piro po predhodnem namakanju vsaj 8 ur kuhamo; če uporabimo pirin rižek, ga ni treba namakati. Ohladimo. Korenčke in bučki skuhamo, da so na zob. Narežemo na drobno in ohladimo. Rukolo prerežemo čez polovico. Rdečo peso naribamo.

Piro pomešamo z zelenjavo ter začinimo s konopljinim oljem in limoninim sokom.

Poletna pirina solata

Sestavine:

- Pira
- Češnjev paradižnik
- Mozzarella, feta ali kakšen drugi sir
- Paprika
- Črne olive
- Zelena solata
- Bazilika
- Deviško olivno olje
- Sol

Priprava:

Piro skuhamo v slani vodi, jo odcedimo, splaknemo s hladno vodo ali pa pustimo, da se ohladi sama. Medtem narežemo češnjeve paradižnike, mozzarello (ali drug sir) in papriko. Preložimo jih v vejo skledo, dodamo olive, baziliko, olivno olje in malo soli. Sestavine dobro premešamo s piro in postrežemo v skledice, obložene z velikimi listi zelene solate.

Pira z bučkami

Sestavine:

- 80 g čebule
- 250 g bučk
- 200 g pire
- 100 g korenčka
- 4 stroki česna
- timijan, majaron
- sol, poper
- olivno olje
- parmezan

Priprava:

Na olivnem olju prepražimo seseklano čebulo, dodamo piro in jo narahlo prepražimo skupaj s sesekljanim česnom in korenjem, narezanim na kocke.

Dodamo še na kocke narezane bučke, zalijemo z jušno osnovo ali vodo in začinimo.

Skuhani piri dodamo še nariban parmezan in postrežemo.

Pirine kroglice s suhim sadjem

Sestavine:

- 10 dag pire
- 10 dag mletih lešnikov
- rozine
- kokosov sladkor
- vanilja v prahu
- kokosova moka

Priprava:

Piro namočite čez noč in jo drugi dan skuhajte. Kuhano odcedite in zmeljite. Dodajte ji lešnike, kokosov sladkor in vaniljo ter iz mase oblikujte kroglice in jih povaljajte v kokosovi moki.