

Piletina na oko



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **300 g** pirinca
- **1 kašik** zacina za piletinu
- **malosoli**, bibera
- **150 ml** maslinovog ulja
- **50 g** peršuna
- **4-5** jaja
- **500 g** šampinjona

Priprema

Pileci file izrezati, malo kuhinjskim cekicem istanjiti, zaciniti. Ovako pripremljeni pileci file pržiti na ulju, sa obje strane da dobije zlatno žutu boju. Pirinac oprati i skuhati. U predhodno namašćen pleh stavljati kucice riže blago kašikom udubiti, na to staviti po komad filea, pa na file razbiti po jedno jaje. U vec zagrijanu rernu na 200 C staviti i zapeci oko 15 minuta. Služiti uz gljive.

Savet