

Pirinac sa kari piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **500 g** pileta iseceno na komade
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** karija u prahu
- **2 kašike** maslaca
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- **malo** seckanog lista peršuna
- **malo** majorana

Priprema

Pilece meso isecite na vece komade i uvaljajte u brašno.

U tiganju malo zagrejte maslac i spustite piletinu da porumeni sa obe strane. Dodajte pavlaku, promešajte i kuvajte 1-2 minuta da se dobije gustina umaka. Ako je gust, razredite ga sa malo mleka. Sve ovo radite na umerenoj temperaturi. Dodajte kari, so, biber i suvi biljni zacin. Kuvajte par minuta, sklonite sa ringle pa pospite peršunom i majoranom.

Pirinac dobro operite i ubacite ga u 1,5 litar kipuće vode. Dodajte sok od pola limuna da bi zrna ostala cela. Kuvajte 20 minuta i servirajte uz piletinu.

Savet