

## **Piletina sa rižom (2)**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca batka sa karabatkom
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **3-4paradajza**
- 1veca crvena paprika
- **150 gpirinca - riže**
- **100 ggraška**
- **2 kašikemaslini punjenih paprikom**
- **1 lpileceg bujona**
- **1 kašikicaaleve paprike**
- **1 kašikicaslatkog karija**
- **1lovorov list**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

#### **Za marinadu:**

- **1/2limuna - sok**
- **1/2narandže - sok**
- **1 cенbelog luka**

### **Priprema**

Batake i karabatake zacinite solju, biberom i zacinom. U ciniju pomešajte sok od 1/2 limuna i 1/2 narandže i dodajte izgnjecen beli luk i stavite meso i poklopite posudu. Ostavite da se marinira u frižideru oko 2-3 sata.

U dublji tiganj sipajte maslinovo ulje, zagrejte ga i stavite meso pa ga propecite sa svih strana da porumeni. Kada je gotovo izvadite meso na tanjur.

U istu masnoci stavite sitno iseckan beli i crni luk da se dinsta. Po potrebi dolivajte vode. Kada luk postane staklast dodajte papriku secenu na kocke, dinstajte 10 minuta.

Dodajte paradajz isecen na kocke (po mogućstvu ocistite paradajz od ljeske). Kada se paradajz udinsta dodajte grašak i polovicu masline punjenih paprikom.

Na kraju dodajte rižu i mešajte.

Kada riža postane staklasta dolijte 1 litar pileceg bujona. Smanjite temperaturu pa dodajte alevu papriku, lovorov list i kari, poklopite sud i ostavite da se polako krcka. Tako poklopljeno kuvajte oko 45 minuta do sat vremena, po potrebi dodajte još supe ili otklopite tiganj da višak tečnosti ispari. Kada ispari sva tečnost jelo je gotovo. Na kraju dodajte i ostale masline pa servirajte jelo.

## Savet