

Piletina sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** belog mesa
- **250 g** mešanog povrca
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašičice** karija
- **1 kašičica** soli
- **200 g** pirinca
- **1 kašičica** peršuna
- **na vrh kašičice** bibera

Priprema

Meso isecemo na kocke, a crni luk sitno iseckamo. Na malo ulja propržimo luk i kada omekša dodamo piletinu. Malo dinstamo, dodamo povrce (grašak, krompir i šargarepa), kari so, biber i biljni zacin. Zatim dodamo malo vode i na tihoj vatri dinstamo još 10-15 minuta dok povrce omekša. Posebno skuvamo pirinac u slanoj vodi, dobro ocedimo i prevrnemo na tanjir za služenje. Meso sa povrцем možemo sipati oko pirinca ili odozgo, na pirinac i ukrasimo peršunovim lišcem. Veoma jednostavan i brz recept u nedostatku vremena.

Savet