

Piletina sa pirincem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crna luka
- **1 koren** šargarepe
- **3 cen**abela luka
- **200 g** šampinjona
- **400 g** pirinca
- **1 kašika** seckana peršuna
- **1 kašica** kurkume praha
- **1 kašica** djumbira u prahu
- **po potrebi** so, mleveni biber
- **oko 4 dl** vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

Meso iseckati na kockice. Iseckati crni luk, beli luk, šampinjone na listice, a šargarepu izrendati. Pirinac oprati i dobro ocediti. Na ulju desetak minuta propržiti meso, dodati seckano povrce. Sve pržiti 15 minuta, dok povrce ne omekša i ispari tecnost. Dodati pirinac mešati na vatri 2-3 minuta, dodati so, mleveni biber, seckani peršun. U vodu razmutiti kurkuma prah i djumbir u prahu preliti meso i povrce, poklopiti i na tihoj vatri (kod mene podeok 1) kuvati da pirinac omekša i upije vodu. Ako pirinac ne omekša po potrebi dodati još vode.

Savet