

## *Piletina u sosu od krem supe*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatakom
- 1 kesica pilece krem supe
- 200 ml pavlake za kuvanje

#### **Za prilog:**

- 100 g pirinca
- 1 cenbelog luka
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 limun (sok)

### **Priprema**

Piletinu odkostite pa isecite na kocke. Na tiganju na malo ulja propržite meso svega par minuta.

Zatim dodajte kesicu pilece krem supe.

Dodajte i Moja kravica kuhinjica pavlaku za kuvanje. Promešajte pa vratite još 1-2 minuta na ringlu.

Masu zatim prerucite u vatrostalnu posudu, koju ste prethodno malo nauljili.

Pecite u rerni na 200 C oko 30 minuta.

U ključalu posoljeno vodu stavite pirinac, dodajte sok od jednog limuna i kuvajte oko 15-20 minuta uz postepeno mešanje. Procedite. U teflonski tiganj stavite koju kap ulja da se zagreje, dodajte sitno iseckani beli luk i malo ga propržite. Ubacite pirinac, dodajte kašiku suvog biljnog začina i nastavite sa prženjem još nekoliko minuta. Tako pripremljen pirinac servirajte uz piletinu, po želji možete dodati i kukuruz šećerac.

## **Savet**