

Piletina na italijanski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **150 g** pirinca
- **maloulja**
- **5 dl** Moja Kravica Kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **250 g** kackavalja
- **300 g** šampinjona
- **maloorigana**
- **malobosiljka**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Pirinac obariti u slanoj vodi, a zatim ga ocediti od suvišne tecnosti. Kackavalj izrendati, a šampinjone iseci na listice. Pirinac preliti sa 2 dl pavlake za kuvanje, zaciniti po ukusu i promešati. Nauljiti posudu i u nju sipati smesu od pirinca.

Preko pirinca rasporediti piletinu.

Zatim rasporediti šampinjone. Sve preliti preostalom pavlakom za kuvanje i posuti kackavaljem.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet