

Piletina sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2 češnj** a belog luka
- **1 kašičica** suvog začina
- **1/2 kašičice** bibera
- **maloperš** una
- **1 vece** pile

Praškasta smesa za valjanje piletine:

- **2 kašike** integralnog brašna
- **1/2 kašičice** slatke crvene paprike
- **2 kašičice** suvog začina
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1 kašičica** mirojije

Priprema

Propržiti piletinu da porumeni, skloniti je sa vatre u tanjir, a u šerpi gde se pržila piletina stavimo iseckani crni luk. Zatim dodati sitno iseckanu šargarepu i beli luk. Dodati i sve začine, sipati oprani pirinac, posuti peršunom i naliti čašom (2 dl) vode.

Zatim sastaviti praškatu smesu pa svaki komad mesa valjati u tu smesu i poreati preko pirinca.

Staviti da se pece oko 40 minuta dok se pirinac dobro ne ispece.

Savet