

Piletina sa ananasom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **200 g** ananasa iz konzerve
- **150 ml** neutralne vode
- **20 g** maslaca
- **100 ml** vode

Za prilog:

- **200 g** vitaminiziranog pirinca
- **200 g** grilovanih pecuraka

Priprema

Iseci meso na kockice sipati zacin za pecenje i sacekati da piletina upije. Zagrejati maslac i ispeci piletinu, uz povremeno mešanje, maksimum 10 minuta. Piletinu izvadite iz tiganja i u istu masnocu sipati ananas secen na kockice i pržiti ga 3-4 minuta, potom dodati pavlaku i vodu. Dodati kari, so, cili, worcester, pa vratiti piletinu i sve krckati još par minuta.

U medjuvremenu operite pecurke, odvojte ih od drški i ispeci u rerni na 200 stepeni otprilike 15 minuta. Kada ih izvadite posolite i pobiberite ih. Zatim ih napunite obarenim pirincem.

Pirinac oprati, sipati 2-3 dl vode i kuvati dok pirinac ne omekša i ne upije vidu. Pred kraj posolite i dodajte pola kašicice karija, (koristim vitaminizirani, jer se zrna ne lepe, krupna su i brzo se kuva).

Savet

Probajte kombinaciju voa i mesa neete pogrešiti :)