

Piletina sa pirincem (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** pirinca
- **1** strukpraziluka
- **3** cenabelog luka
- **200 g** šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pilece meso iseckati na kocke i propržiti na zagrejanom ulju. Praziluk sitno iseckati i pržiti na zagrejanom ulju 5-7 minuta, zatim dodati šampinjone i nastaviti sa prženjem još 10-tak minuta. Dodati so, biber, obaren pirinac, sitno seckan beli luk i sve dobro promešati.

U podmazan vatrostalni sud staviti pilece meso..

..preko rasporediti pirinac..

..i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

Savet