Pirinac sa belim mesom, šampinjonima i kikirikijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **200 g**šampinjona
- **200 g**pirinca
- **400 ml**vrele vode
- **50 g**pecenog, neslanog, kikirikija
- **2 veca cena**belog luka
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **2 kašicice**karija
- **1 kašika**ljutenice
- **1 pileca kocka**za supu
- suvi biljni zacin
- biber
- **80 ml**ulja

Priprema

Pilece, belo, meso iseci na kockice, posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom (po ukusu) i staviti da se prži, na zagrejanom ulju.

Kada meso, blago, porumeni izvaditi ga u tanjir i držati na toplom (na šporetu).

U masnoci gde se pržilo meso ubaciti šampinjone, isecene na listice (i njih zaciniti, po želji). Pržene šampinjone izvaditi i, takoe, držati na toplom.

U dublju šerpu (koja ce ici u rernu) sipati 80 ml ulja i zagrejati ga. Na zagrejano ulje staviti sitno iseckani crni i beli luk. Pržiti, na tihoj temperaturi, dok luk ne omekša.

Zatim ubaciti, prethodno dobro isprani, pirinac, pa dinstati dok pirinac ne dobije staklastu boju.

U tako isprženi pirinac dodati kari i ljutenicu, pa ...

...dobro promešati. Sipati 400 ml vrele vode, promešati i dodati kockicu za supu. Promešati, da se kockica rastopi. Zaciniti po ukusu.

Rernu ugrejati na 170 stepeni. Šerpu sa pirincem, dobro, prekriti alu folijom i staviti u rernu, na 20 minuta. Posle tog vremena (pazite - ne više od 20 minuta) izvaditi šerpu i umotati je u veci peškir. Ostaviti, umotano, 15 minuta, pa skloniti peškir.

Viljuškom promešati pirinac. Videcete koliko je rastresit. U pirinac dodati, prethodno krupnije samleveni kikiriki, promešati da se sjedini sa pirincem, zatim...

...šampinjone (takoe promešati) i na kraju...

Savet