

Pirinac sa mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pirinac
- 2bataka
- 2karabataka
- 2krilca
- **2 manje glavice**crnog luka
- **4 manja cen**abelog luka
- ulja
- so
- suvog biljnog zacina
- biber

Priprema

Pirinac staviti u ključalu vodu i kuvati ga dok ne bude skuvan, ali da zrno ostane lepo, da se ne raskuva. Oprati ga u hladnoj vodi. Crni i beli luk iseckati na sitno i dinstati na ulju. Nakon 10-ak minuta dodati pileće meso, koje smo prethodno premazali zacинима. Dinstati oko 15-ak minuta. Nakon toga, malo podmazati tepsiju i sipati pirinac i luk, zaciniti i izmešati dobro. Odgore staviti meso i staviti u rernu. Peci dok meso lepo ne porumeni i ne bude hrskava kožica.

Savet

Ovo je moj omiljen ruak, koji se svake nedelje obavezno nadjje na stolu. :-) Po želji, može se dodati i šargarepa, krompir, grašak, paprika, pa da bude pirina sa povrem i mesom.