Piletina sa povrcem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-750 g**pileceg filea
- suvi biljni zacin
- slatka aleva paprika
- **50-100 g**prezle
- so

Povrce:

- **1 kesa**Mediteranske mešavine
- **1 glavica**crnog luka

Prilog:

- **150-200 g**pirinca

Priprema

Oprati pirinac i staviti da se kuva, u meuvremenu piletinu iseckajte na sitne kockice, dodajte biljni zacin, so, alevu papriku i prezle, i dobro izmešajte, ostavite da odstoji dok ne spremite povrce.

Crni luk iseckajte sitno na listice, propržite na ulju, da malo omekša, nakon toga dodajte povrce i dinstajte uz dodavanje vode, 15-20 minuta.

Skuvan pirinac, procedite i zacinite po ukusu, oblikujte ga (ja sam kao kalup koristila šoljicu) i servirajte na sredinu ovala. Izdinstano povrce ocedite od viška masnoce i stavite oko pirinca. Dok se to malo prohladi, u tiganju na malo ulja propržite piletinu, dok ne dobije lepu zlatnu boju i servirajte na isti oval, oko povrca. Prijatno!

Savet

Povre odaberite po vašem ukusu. Piletina ovako zainjena i pripremljena uvek bude sona i ukusna...