Piletina na pirincu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**piletine
- **3 kašika**maslinovog ulja
- **3**šargarepe
- **1 koren** celera
- **1 glavica**crnog luka
- **1 šolja veca**pirinca
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **1/2 kašicice**bibera
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**karia
- **1 kašika**seckani peršun

Priprema

Na maslinovom ulju staviti da se proprže komadi piletine sa svih strana. Potrebno je da uhvate rumenu boju. Dodati sitno seckan crni luk isecen na sitne komade. Ocistiti šargarepu i celer pa i njih isecite na željene komade pa dodati mesu. Naliti malo vode oko 1 dl i pustiti da se dinsta na laganoj vatri. Smanjiti temperaturu. Dinstati oko 15-ak minuta, dodati pirinac, zacine i naliti vodom. Pustiti da baci kljuc pa prebaciti u vatrostalnu ciniju u kojoj ce se peci. Pola peršuna dodajte odmah, a pola ostavite za kraj. Pecite na 200 C 30 minuta.

Dodati ostatak peršuna i uživati u rucku!

Prijatno!

Savet