

Pirinac i proso



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **100 g** prosa
- **9** šnicli pileceg belog mesa
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **1 glavica** crnog luka
- **1** mladi luk

Priprema

Prvo u slanoj vodi skuvati pirinac i proso. Kuvati 10-ak minuta. U maloj šerpici izdinstati crni luk i jedan mladi luk. Belo meso staviti u tiganj, da uhvati boju.

Pleh pouljiti dodati pilav i proso, crni luk i mladi luk, zaciniti. Zatim, sve lepo promešati.

Tu smesu lepo rasporediti po plehu, odozgo poreati pilece šnicle, i posuti sve tim uljem iz tiganja (u kome se peklo meso). Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.