

Pilav sa piletinom... ali nešto sasvim novo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 k**gbelog pileceg mesa (otkošceno)
- **160 g**pirinca
- **200 g**šampinjona
- **180 ml**pilece supe
- **180 ml**kiselog mleka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabe**log luka
- **1**pileca kockica za supu
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Preliv:

- **2**jajeta
- **180 ml**kiselog mleka

...i još:

- **150 g**izrendanog kackavalja

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, staviti u manju šerpicu, naliti vodom i staviti da se skuva. Skuvano meso izvaditi rešetkastom kašikom i ostaviti na stranu.

Crni i beli luk iseckati sitno i staviti, na malo ulja, da se proprže. Kada luk, malo omekša, ubaciti, oprani i isceeni, pirinac. Pirinac propržiti da postane staklast, pa dodati skuvano, pilece, meso, iseckane pecurke i sitno iseckani peršun. Naliti sa skuvanom supom, dodati kiselo mleko, ubaciti kockicu pilece supe i dobro promešati. Dodati biber i suvi biljni zacin, po ukusu.

Rernu ugrejati na 170 stepeni. Pripremljenu smesu sa pirincem ostaviti da provri, na tihoj temperaturi. Zatim smesu prebaciti u odgovarajuci, podmazani pleh, pa pleh prekriti alu folijom (dobro pritisnuti stranice, da ne izlazi para, prilikom pecenja) i staviti u zagrejanu rernu, na 20 minuta.

Posle proteka datog vremena (pridržavajte se date temperature pecenja i vremena pecenja, pa ce te dobiti pirinac, kao u najboljim kineskim restoranima - svako zrno je posebno i nije lepljivo) izvaditi pleh, preliti prelivom (za preliv dobro sjediniti jaja i kiselo mleko), posuti izrendanim kackavaljem i vratiti da se kackavalj rastopi i jelo dobije lepu, rumenu boju. Poslužiti sa salatom, po izboru.

Savet