Piletina u sosu sa rižom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rižu:

- **1** vecika šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**riže
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- peršun

Za piletinu:

- **3**pileca filea
- **250-300 g**pavlake za kuvanje
- **100 g**sira
- **po ukusu**zacini

Priprema

Priprema riže: Na umjerenoj vatri propržiti isjeckani crni luk, dodati narendanu šargarepu i rižu, propržiti par minuta i dodati vodu i zacine. Miješati povremeno dok riža ne bude skuvana.

Priprema piletine u sosu: Pilece filee isjeckati na približno jednake kockice, zaciniti biljnim zacinom, solju, svježim ili suvim bosiljkom i peršunom, i staviti u tiganj da se isprži. Kada je piletina pržena, dodati pavlaku za kuvanje i sir (sir opciono, zbog ukusa. Može i neki neutralni krem sir). Ostaviti par minuta da se ukuva i

servirati. Prijatno :)

Savet

Ukusan obrok koji se brzo sprema. U rižu naravno možete dodati raznovrsno povre, ili ga pržiti zajedno sa piletinom kao dodatak riži.