

Piletina u vencu od pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **150 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g** šampinjona
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1 kašica** soli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati belo meso. Posoliti i preliti pavlakom za kuvanje. Kuvati 5-10 minuta i skloniti sa šporeta.

Na zagrejanom ulju pržiti sitno seckan crni luk, dodati šargarepu i šampinjone. Pržiti dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Zaciniti i dodati obaren pirinac.

Na tanjiru formirati venac od pirinca, a u sredinu sipati meso.

Savet