

Pirinac sa belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1** vecašargarepa
- **1** vecikrompir
- **1 šoljica (100-150g)** pirinca
- **maloulja**
- so
- biber
- zacin

Priprema

Šargarepu i krompir ocistiti i izrendati. Meso iseci na kockice i propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, dodati rendanu šargarepu pa krompir, a zatim i očišćen i opran pirinac. Promešati posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice).

Kuvati na umerenoj temperaturi 20-ak minuta, da voda skoro skroz uvri. Preruciti u tepsiju ili u vatrostalnu ciniju i zapeci 15-20 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

Prijatno!

Savet