

## ***Piletina u povrću by Mila***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg filea
- **2 glavce** crvenog luka
- **1 glavica** belog luka
- **2 vrecice** zamrznutog povrca za uvec
- **1 šolja (250ml)** pirinca

### **Priprema**

Luk iseckati malo ga posoliti i prodinstati na vrelom ulju. Dodati sitno isecenu piletinu i pustiti malo da se zapece, pa zatim ubaciti pola šolje ili celu šolju pirinca (po ukusu) i zaliti casom vode. Dodati zacine (so, biber, vegetu), sitno iseckani beli luk i smrznuto povrce za uvec. Jelo pustiti da se krcka na srednjoj temperaturi sve dok piletina i riža ne budu gotovi. Uz jelo obavezno poslužiti pire krompir i uživati. :)

### **Savet**