Rižoto sa piletinom u belom sosu by Mila



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**pirinca - riže
- **200 g**pilceg belog mesa
- **230 g**šampinjona
- **150 g**šunke
- **100 g**margarina
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **150 g**krem sira ili kajmaka
- **8-10**kiselih krastavaca

Priprema

Rižu staviti da se kuva, dodati joj so i vegetu, ali je ne prekuvati. Gotovu rižu procediti i jednom preliti vodom, te pustiti da stoji. Piletinu iseci na sitne kockice ili trakice i posoliti. Propržiti piletinu na 50 gr margarina. Šunku, šampinjone i kisele krastavce iseci na tanke trakice, te ih dodati piletini i još malo propržiti. U posebnoj šerpici istopiti preostali margarin i dodati vrhnje za kuvanje. Kada se vrhnje ugreje dodati kajmak ili krem sir i zacine: so, biber, vegeta, malo paprike i sušenog peršuna. Tako sjedinjen sos preliti preko piletine, dobro promešati i pustiti minut, dva, da još malo zakuva.

Savet