Ukusni pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400 g**pilecih fileta
- **1 glavica**crnog luka
- **2**žute paprike
- **1**pecena crvena paprika
- **2**šargarepe
- **1 veca šolja**pirinca
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin
- mljevena crvena paprika

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati sitno sjeckane žute paprike. Kratko propržiti, pa dodati i sjeckane pilece filete. Zatim dodati i na kockice sjeckane šargarepe, sitno sjeckanu oguljenu, pecenu, crvenu papriku. Sve zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom.

Dodati i pirinac, pa preliti vodom. Kuhati dok pirinac ne bude gotov. Po potrebi doliti vode. Zaciniti još mljevenom crvenom paprikom, po ukusu. Gotov pirinac ostaviti bar 15-tak minuta, poklopljen.

Zatim poslužiti!

Savet