

Piletina sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pile
- **2** šargarepe
- **200** griže/pirinca
- **1** vezicaperšuna
- **1** pileca kocka
- **1** kašikabiljnog zacina

Priprema

Pile isjeci na prcad, a šargarepu na trake. U pekac staviti malo ulja i dodati meso i šargarepu. Dodati biljni zacin. Staviti u rernu na 220 C da se pece.

Pilecu kocku staviti u pola litra vode, dodati rižu i sjeckani peršun i kuvati 15 minuta.

Kuvanu rižu sipati preko mesa. Dodati jednu manju pavlaku za kuvanje i vratiti u rernu da se pece još 35 minuta.

Servirati uz salatu od kupusa. Prijatno!

Savet