

Pilece grudi sa pirincem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4belih pilecih grudi
- **malomaslinovog** ulja
- **po želji**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleve paprike
- **1 kašika**margarina
- **1 šolja**pirinca

Priprema

Pilece grudi ostaviti u marinadi od maslinovog ulja i zacina pola sata, pa uvaljati u brašno i ispržiti na vrelom ulju. Odložiti na toplo. Pirinac oprati. Ugrejati margarin pa pržiti pirinac dok ne postane staklast. Naliti 4 šolje provrele vode, odmah zaciniti, pa kuvati na tihoj vatri 20-tak minuta. Složiti na tanjir meso i pirinac.

Savet

Može i neki preliv po želji, kod mene je ovog puta bilo ovako, uz kupljen preliv, zato ga i nema na slici...hehe...