

Piletina sa povrćem (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednji** paradajz
- **1 srednji** tikvica
- **100 g** praziluk
- **100 g** pirinca
- **100 g** crvene paprike
- **100 g** šargarepe
- **2** bataka
- **malosoli**
- **malozacina** za piletinu
- **maloulja**

Priprema

Praziluk iseckati i propržiti na malo ulja. Dodati papriku posle 10 minuta i nju propržiti zajedno sa prazilukom na srednjoj vatri.

Dok se praziluk i paprika prže, iseckati šargarepu na kolutice, pa na četvrtine, papriku, paradajz i tikvice na kockice.

U posudu (ja sam koristila vatrostalnu, ali može i keramička ili običan pleh) staviti pirinac na dno i rasporediti ga ravnomerno, zatim staviti isprženi praziluk i papriku, batake (koje smo posuli začинима) i ostalo povrće, sve naliti sa vodom, ali da ne preliva, tek toliko da pirinac upije. Posoliti sve zajedno.

Poklopiti aluminijumskom folijom i peci u zagrejanoj rernu na 200-220 stepeni 40 minuta. Zatim skinuti foliju i peci još 15 minuta da piletina dobije zlatnu koricu.

Prijatno!

Savet

Pirina na dnu upije sve ukuse povra, pa bude veoma soan i ukusan :)