

## *Piletina sa povrcom i rižom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** kese zamrznutog povrca
- **300 g** pileline
- **2 male** šoljepirinca - riže
- **1** cijedjeni limun
- bijelo vino
- **1** glavica crnog luka

### **Priprema**

Pirinac posoliti i skuvati. U drugu šerpu na malo ulja propržiti piletinu isjeckanu na kocke, dok ne porumeni. Luk isjeci na kolutove, dodati zamrznuto povrce i pred kraj kuvanja dodati isprženu piletinu i zaciniti vegetom, limunom i sa malo bijelog vina. Kad je to gotovo servirati sa rižom.

### **Savet**