

Piletina sa rižom (2)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca batka sa karabatkom
- 1 **glavica**crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 3-4paradajza
- 1veca crvena paprika
- 150 **g**pirinca - riže
- 100 **g**graška
- 2 **kašik**emaslina punjenih paprikom
- 1 **l**pileceg bujona
- 1 **kašik**icaaleve paprike
- 1 **kašik**icaslatkog karija
- 1lovorov list
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Za marinadu:

- 1/2limuna - sok
- 1/2narandže - sok
- 1 **cen**belog luka

Priprema

Batake i karabatake zacinite solju, biberom i zacinom. U ciniju pomešajte sok od 1/2 limuna i 1/2 narandže i dodajte izgnjecen beli luk i stavite meso i poklopite posudu. Ostavite da se marinira u frižideru oko 2-3 sata.

U dublji tiganj sipajte maslinovo ulje, zagrejte ga i stavite meso pa ga propecite sa svih strana da porumeni. Kada je gotovo izvadite meso na tanjir.

U istu masnocu stavite sitno iseckan beli i crni luk da se dinsta. Po potrebi dolivajte vode. Kada luk postane staklast dodajte papriku secenu na kocke, dinstajte 10 minuta.

Dodajte paradajz isecen na kocke (po mogucstvu ocistite paradajz od ljuske). Kada se paradajz udinsta dodajte grašak i polovinu maslina punjenih paprikom.

Na kraju dodajte rižu i mešajte.

Kada riža postane staklasta dolijte 1 litar pileceg bujona. Smanjite temperaturu pa dodajte alevu papriku, lovorov list i kari, poklopite sud i ostavite da se polako krcka. Tako poklopljeno kuvajte oko 45 minuta do sat vremena, po potrebi dodajte još supe ili otklopite tiganj da višak tecnosti ispari. Kada ispari sva tecnost jelo je gotovo. Na kraju dodajte i ostale masline pa servirajte jelo.

Savet