

Piletina sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **250 g**mešanog povrca
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 kašicicekarija**
- **1 kašicicasoli**
- **200 g**pirinca
- **1 kašicicaperšuna**
- **na vrh kašicicebibera**

Priprema

Meso isecemo na kocke, a crni luk sitno iseckamo. Na malo ulja propržimo luk i kada omeša dodamo piletinu. Malo dinstamo, dodamo povrce (grašak, krompir i šargarepa), kari so, biber i biljni zacin. Zatim dodamo malo vode i na tihoj vatri dinstamo još 10-15 minuta dok povrce omeša. Posebno skuvamo pirinac u slanoj vodi, dobro ocedimo i prevrnemo na tanjur za služenje. Meso sa povrcem možemo sipati oko pirinca ili odozgo, na pirinac i ukrasimo peršunovim lišcem. Veoma jednostavan i brz recept u nedostatku vremena.

Savet