

Piletina sa pirincem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecег belog mesa
- **1 glavicacrna luka**
- **1 korenšargarepe**
- **3 cenabela luka**
- **200 g** šampinjona
- **400 g** pirinca
- **1 kašikaseckana peršuna**
- **1 kašicicakurkume praha**
- **1 kašicicadjumbira u prahu**
- **po potrebiso**, mleveni biber
- **oko 4 dl** vode
- **2 kašikeulja**

Priprema

Meso iseckati na kockice. Iseckati crni luk, beli luk, šampinjone na listice, a šargarepu izrendati. Pirinac oprati i dobro ocediti. Na ulju desetak minuta propržiti meso, dodati seckano povrce. Sve pržiti 15 minuta, dok povrce ne omekša i ispari tecnost. Dodati pirinac mešati na vatri 2-3 minuta, dodati so, mleveni biber, seckani peršun. U vodu razmutiti kurkuma prah i djumbir u prahu preliri meso i povrce, poklopiti i na tihoj vatri (kod mene podeok 1) kuvati da pirinac omekša i upije vodu. Ako pirinac ne omekša po potrebi dodati još vode.

Savet