

## **Piletina u sosu od krem supe**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2bataka sa karabatakom**
- **1 kesica** pilece krem supe
- **200 ml**pavlake za kuvanje

#### **Za prilog:**

- **100 g**pirinca
- **1 cenbelog luka**
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **1limun** (sok)

### **Priprema**

Piletinu odkostite pa isecite na kocke. Na tiganju na malo ulja propržite meso svega par minuta.

Zatim dodajte kesicu pilece krem supe.

Dodajte i Moja kravica kuhinja pavlaku za kuvanje. Promešajte pa vratite još 1-2 minuta na ringlu.

Masu zatim prerucite u vatrostalnu posudu, koju ste prethodno malo nauljili.

Pecite u rerni na 200 C oko 30 minuta.

U kljucalu posoljeno vodu stavite pirinac, dodajte sok od jednog limuna i kuvajte oko 15-20 minuta uz postepeno mešanje. Procedite. U teflonski tiganj stavite koju kap ulja da se zagreje, dodajte sitno iseckani beli luk i malo ga propržite. Ubacite pirinac, dodajte kašiku suvog biljnog zacina i nastavite sa prženjem još nekoliko minuta. Tako pripremljen pirinac servirajte uz piletinu, po želji možete dodati i kukuruz šecerac.

### **Savet**