

Piletina sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2 cešnj**abelog luka
- **1 kašicica** suvog zacina
- **1/2 kašicice** bibera
- **maloperšuna**
- **1 vecepile**

Praškasta smesa za valjanje piletine:

- **2 kašike** integralnog brašna
- **1/2 kašicice** slatke crvene paprike
- **2 kašicice** suvog zacina
- **1/2 kašicice** kurkume
- **1 kašicica** miroije

Priprema

Propržiti piletinu da porumeni, skloniti je sa vatre u tanjir, a u šerpi gde se pržila piletina stavimo iseckani crni luk. Zatim dodati sitno iseckanu šargarepu i beli luk. Dodati i sve zacine, sipati oprani pirinac, posuti peršunom i naliti čašom (2 dl) vode.

Zatim sastaviti praškату smesu pa svaki komad mesa valjati u tu smesu i poreati preko pirinca.

Staviti da se pece oko 40 minuta dok se pirinac dobro ne ispece.

Savet