

Pile, limun, šafran, kokos pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Limun pile:

- **5 komada** pile tine
- **2** limuna
- (sok i rendana korica jednog, drugi pecemo)
- **6 zrna** bibera
- timijan po ukusu

Safran i kokos pirinac:

- **2 šolje** pirinca
- **1/4 kašice** šafrana
- **2 šolje** kokosovog mleka
- **2,1/2 kašike** rendanog kokosa
- **1** cili papricica
- **2 kašike** ribljeg ulja
- **1, 3/4 šolje** bistre pilece supe
- **1** cenbelog luka (usitnjen)
- **1 kašika** soka od limuna

Priprema

Prvo napravimo marinadu od soka i rendane korice jednog limuna, grubog senfa, timijana i soli. Sa ovim dobro istrljamo komade pileta i ostavimo u frižideru da stoji oko sat vremena.

Zatim na malo ulja, propržimo piletinu sa obe strane nekoliko minuta, ulijemo sok iz marinade i dodamo zrna bibera.

Isecemo 1 limun na četvrtine i poreamo u pleh ili tiganj. Pecemo u rerni na 200 C, dok pile fino ne porumeni.

Izvadimo piletinu, a u maloj činijici izmešamo 20 g putera i 1 kašiku brašna. Dodamo sosu u tiganju i dobro promešamo. Prelijemo preko pileline.

Dok se pile peklo, pripremamo šafran pirinac: U šerpu sipamo bistru supu. Dodamo šafran, beli luk, ulje od ribe, sok od limuna i cili. Dobro promešamo i pustimo da provri. Dodamo pirinac, rendani kokos, i mleko od kokosa. Stalno mešamo, da se pirinac ne zalepi za dno posude. Smanjimo temperaturu. Dok se pirinac krcka, a smanjili smo na sasvim nisko, prestanemo da mešamo. Poklopimo i ostavimo da se kuva oko 15 minuta tj. dok je sva tečnost apsorbirana. Isključimo ringlu, ali ostavimo poklopljenu šerpu na šporetu, još jedno 5 minuta. Pre serviranja pirinac razdvojimo viljuškom i dosolimo prema ukusu.

Ne brinite, ako piletina izgleda izgorela. Ovo je uticaj začina, koji joj daju takvu boju!

Savet