

## **Piletina sa pirincem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg mesa
- **150 g** pirinca
- **4 dl** pavlake za kuhanje
- **250 g** kackavalja
- **150 g** suvog vrata
- malo origane
- malobosiljka
- malosuvog biljnog zacina
- maloulja

### **Priprema**

Pilece meso iseci na šnicle i zaciniti. Pirinac obariti u slanoj vodi, a zatim ga ocediti od suvišne tečnosti. Pirinac preliti sa 2 dl pavlake za kuhanje, zaciniti po ukusu i promešati.

U podmazan pleh poreati piletinu...

...sipati smesu od pirinca i poravnati.

Preko pirinca rasporediti suvi vrat.

Preliti preostalom pavlakom za kuvanje i posuti kackavaljem. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumeni.

### **Savet**