

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 kuvanje
- **250 g** kackavalja
- **150 g** suvog vrata
- **maloo**rigane
- **malobosiljka**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle i zaciniti. Pirinac obariti u slanoj vodi, a zatim ga ocediti od suviše tečnosti. Pirinac preli sa 2 dl pavlake za kuvanje, 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 zagrejanjoj rerni na 200 C, dok ne porumeni.

Savet