

## **Pileci obrok**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za rižoto:**

- **1 glavicacrнog luka**
- **400 g pileceg mesa**
- **1 veca špageta**
- **1 kockaza supu**
- **1 cašapirinca**

#### **Za restovan krompir:**

- **1 kg krompira**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3 dl paradajza iz flaše**

#### **I još:**

- **4 karabataka**
- **2 jajeta**
- **malobrašna i prezli**

### **Priprema**

Za rižoto: Glavicu crnog luka,piletinu i šargarepu iseci na kockice i upržiti na ulju. Pirinac oprati,ocediti i osušiti pa sipati u šerpu sa mesom i pržiti 2-3 minuta uz mešanje. Naliti supom od kocke i na laganoj vatri kuvati 30-tak minuta.

Za restovan krompir: Skuvati krompir u slanoj vodi. Upržiti luk na ulju isecen na rebra,dodati krompir i paradajz,pa grugo izgnjeciti i krckati 4-5 minuta u mešanje.

Karabatake skuvati u supi od kocke za rižoto,izvaditi kost i valjati u brašno,jaja,pa u prezle i pohovati na ulju. Servirati uz zelenu salatu.

## **Savet**