

Pileci obrok



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rižoto:

- **1** glavica crnog luka
- **400 g** pileceg mesa
- **1** vekašpageta
- **1** kockaza supu
- **1** cašapirinca

Za restovan krompir:

- **1 kg** krompira
- **1** veka glavica crnog 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 uprži 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