

Belo meso sa rižom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**pirinaca
- **1 glavica**crvenog luka
- **2 cen**abelog luka
- **300 g**pilecih fileta
- majcina dušica
- biber
- miroija
- suvi biljni zacín
- so

Priprema

Pirinac najpre oprati u minimum tri vode. Crveni luk iseckati na cetvrtine, a beli što sitnije. Sve zajedno pržiti na ulju u tiganju na srednjoj vatri uz neprestano mešanje. Kada pirinac požuti, dodati 6 kafenih šoljica vode u tiganj i poklopiti. Sacekati dok pirinac ne upije vodu i to je gotovo. Za to vreme u drugom tiganju pilece filete iseci na parvice i pržiti, dok ne budu gotovi. Zaciniti po želji. Ja stavljam morsku so, suvi biljni zacín, biber, miroiju i majcinu dušicu. Kada i to bude gotovo, oba jela sjediniti u jednu posudu, promešati i servirati. Prijatno!

Savet

Ne prestajte da mešate pirina dok se prži...