

Pirinac sa piletinom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1 šoljica (od 200ml)** pirinca
- **nekoliko** cvetovakarfiola
- **nekoliko** cvetovabrokoliya
- so
- zacin
- ulje

Priprema

Meso iseci nasitne komade, propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, dodati očišćen i opran pirinac. Promešati, posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 15 minuta, da voda skoro skroz uvri. Brokoli i karfiol obariti kratko u slanoj vodi.

Preruciti pirinac u vatrostalnu ciniju, odozgo staviti brokoli i karfiol i zapeci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet