Pirinac sa belim mesom i prokeljom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **1 šoljica (od 200 ml)**pirinca
- **100-150 g**prokelja
- so
- ulje
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso iseci na sitne komade, propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, dodati ocišcen i opran pirinac. Promešati, posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 15 minuta, da voda skoro skroz uvri. Pred kraj kuvanja dodati zacin.

Preruciti pirinac u vatrostalnu ciniju. Prokelj obariti u slanoj vodi.

Prokelj staviti preko pirinca, pa jelo zapeci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Poslužiti toplo.

Prijatno!

Savet