

Zapeceni pirinac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg mesa
- **100** g pirinca
- **2** većešargarepe
- **1** celer
- **maloulja**
- **maloperšuna**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1** glavicacrnog luka

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno secen crni luk-dok ne dobije zlatno žutu boju. Dodati pilece meso i dinstati uz povremeno dolivanje vode.

Šargarepu i celer ocistiti i iseci na željene komade. Sve zajedno dinstati još 10-ak minuta. Ubaciti i pirinac. Posoliti i staviti biber.

Prebaciti u vatrostalnu ciniju, dodati 2 dl vode i zapeci u rerni 30 minuta na 200 C. Posuti sitno secenim peršunom.

Savet