

Piletina sa rižom i pecurkma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pilecih bataka
- **250** g pirinca
- **250** g šampinjona
- **1** veća šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** dl belog vina
- **2** dl vode

Priprema

Izdinstati zacinjene batak na malo masnoce, kada su batak gotovi izvaditi ih iz šerpe. U šerpi gde su se pržili batak dodati sitno isecen crni i beli luk, i iseckanu na kockice šargarepu, dodati malo soli (da luk omekša). Kada luk postane staklast dodati opran pirinac i postepeno dodavati belo vino i vodu. Dinstati na tihoj vatri oko 20 minuta, zatim dodati očišcene i iseckane šampinjone-dinstati još 10-15 minuta. Pred kraj zaciniti po ukusu, ...(nekad treba više, a nekad manje vode za pirinac zavisi od vatre).

Savet