

Pirinac sa pilecom džigericom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g pirinca
- **300** g pilece dzigerice
- **1** šargarepa
- **1** crni luk
- so
- biber
- biljni zacin
- peršun

Priprema

Na ulju propržiti seckani luk i sitno seckanu šargarepu. Dodati pirinac, so, biber i zacin, nastaviti kratko sa prženjem. Smesu preruciti u vatrostalnu posudu.

Preko pirinca složiti isecenu džigericu i naliti vodom. Peci u rerni dok pirinac ne omekša, uz povremeno dolivanje vode.

Savet