

## *Rižoto sa kuvanim pilecim mesom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** integranlog pirinca
- **250 g** kuvanog pileceg mesa iz supe
- **150 g** šargarepe
- **150 g** šampinjona
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomaslinovog** ulja
- **450 ml** vode

### **Priprema**

Pirinac staviti u vrelu vodu i kratko prokuvati (oko 5 minuta). Kratko prokuvan pirinac procediti. U dubljoj posudi staviti maslinovo ulje, zagrijati i staviti oče?en pirinac, malo propržiti i dodati 450 ml vode, malo soli i malo bibera te dinstati na tihoj vatri oko 45 minuta dok ne ispari sva tekucina. Dok se pirinac dinsta kuvanu piletinu iseci na komadice i odložiti u jednu posudicu. Šampinjone oprati i iseci na krupnije komade. Šargarepu oprati, oljuštiti i seci na kolutove. U tiganju zagrijati malo maslinovog ulja, dodati šampinjone, malo soli i malo bibera i propržiti (oko 7 minuta). Izvaditi iz tiganja i odložiti u jednu posudicu. U tiganj gde su se pržili šampinjoni dodati iseckanu šargarepu, malo vode i malo soli te propržiti (oko 7 minuta). Izvaditi iz tiganja i odložiti u jednu posudicu.

Kada se pirinac udinstao dodati mu iseckano kuvano pilece meso, propržene šampinjone i proprženu šargarepu i lagano viljuškom izmešati.

**Savet**