

## *Rižoto sa piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pirinaca
- **1/2** belog mesa
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber
- **malomlevene** zacinske paprike
- šargarepa
- crni luk

### **Priprema**

Iseckati sitno šargarepu i luk i na malo ulja dinstati uz dodavanje vode. Kada omekani, nakon 10-ak minuta dodati na kockice iseckano belo meso i dinstati.

Za to vreme, u posudu sipati vodu, par kapi ulja i malo soli i staviti pirinac da se skuva.

Kada je pirinac skuvan, procediti ga i isprati hladnom vodom. Meso koje je izdinstano skloniti sa vatre.

U vatrostalnu posudu staviti malo ulja, zatim staviti pirinac i povrce sa mesom, dodati suvi biljni zacin i biber i promešati lepo. Vodu ne dodajem, jer od povrca i mesa bude, pa tu vodu sipam malo. Staviti u rernu i ukljuciti na 150 stepeni. Nakon pola sata, skinuti poklopac vatrostalne cinije i ostaviti još 15-ak minuta da se malo zapece odgore.

**Savet**

Prijatno. :-)