

## *Piletina u kariju*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **1/4** kockicemaslaca
- **3 kašičice** karija u prahu
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** bibera
- **1/2** šoljepirinca

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na male komadice. Zagrejati maslac u šerpi i ubaciti piletinu. Posoliti i pobiberiti. Pržiti dok piletina ne porumeni.

Kada je meso prženo dodati kari u prahu i pavlaku.

Sve to lepo sjediniti da dobije nežno žutu boju i ostaviti na vatri još 2-3 minuta.

U šerpu staviti pirinac i zaciniti po ukusu.

Kada se pirinac skuva servirati ga na sredini tanjira u obliku kugle (ja to radim malom šoljom) oko njega sipati komadice mesa i sos... Prijatno.

## **Savet**

Umesto pirin?a možete i pomfrit ja volim ovako :)