

## *Rižoto sa pilecim šniclama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2-3** šargarepe
- **200** g graška
- **200** g šampinjona
- **1** jogurtska cašapirinca
- **oko 600** g pilecih grudi
- **po potrebi** ulja
- so
- suvi biljni zacini
- biber

### **Priprema**

Crni i beli luk ocistiti i iseckati što sitnije, pa preruciti u široku šerpu i pržiti u ulju na što tišoj vatri. Kad crni luk bude staklast, dodati mu ociscenu šargarepu iseckanu na kockice, propržiti još malo, pa dodati grašak, pa propržiti još malo i dodati ociscene šampinjone iseckane na komadice. Pirinac ocistiti i oprati u nekoliko voda pa na kraju dodati i njega. Po potrebi dolivati ulje da ne zagori. Sve ukupno bi povrce trebalo da se prži oko 30 minuta. Zatim dodati 3 caše vode i kuvati na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Pred kraj dodati zacine, i kad pirinac i grašak budu kuvani, voda bi trebalo da ispari. Pilece grudi iseci na šnicle i sa obe strane šnicle utrljati po malo suvog biljnog zacina, i pržiti u ulju. Servirati zajedno.

### **Savet**