

Piletina na pirincu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileline
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **3** šargarepe
- **1 koren** celera
- **1 glavica** crnog luka
- **1 šolja** veca pirinca
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **1/2 kašice** bibera
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašice** karia
- **1 kašika** seckani peršun

Priprema

Na maslinovom ulju staviti da se proprže komadi pileline sa svih strana. Potrebno je da uhvate rumenu boju. Dodati sitno seckan crni luk isecen na sitne komade. Ocistiti šargarepu i celer pa i njih isecite na željene komade pa dodati mesu. Naliti malo vode oko 1 dl i pustiti da se dinsta na laganoj vatri. Smanjiti temperaturu. Dinstati oko 15-ak minuta, dodati pirinac, zacine i naliti vodom. Pustiti da baci ključ pa prebaciti u vatrostalnu činiju u kojoj će se peći. Pola peršuna dodajte odmah, a pola ostavite za kraj. Pecite na 200 C 30 minuta.

Dodati ostatak peršuna i uživati u rucku!

Prijatno!

Savet