

Kremasta zapecena riža sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za rižu:

- **1 šolja (2,5dl)**pirinca
- **2,5 šolje**vode
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašica**asoli
- **malobibera**

Za piletinu:

- **2 bataka** sa karabatakom
- **ulje**
- **1 kašika**suvog biljnog zacina*vegete*
- **biber**
- **so**

Za preliv:

- **400 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**trapista

Priprema

Rižu oprati i ocediti od vode. U šerpu na dno sipati ulja, zagrejati pa dodati rižu i zacine i pržiti kratko oko 7

minuta svo vreme mešajuci. Dodati vodu i pustiti da se kuva, s vremena na vreme promešati. Treba sva voda da ispari i upije riža. Skloniti sa vatre.

Raskostiti batak i karabatak, ako vam je lakše koristite belo meso. Skinite kožicu i isecite na štapice. Dodajte začine i ispržite na ulju. Meso dodajte rizi i promešajte. Ulje u kome ste pržili meso sipajte u vatrostalnu posudu, ako je potrebno dodajte još, bitno je da prekrije dno, a ne da pliva. Sipajte rižu sa mesom i poravnajte kašikom.

Rernu zagrejte na 220 stepeni. Preko riže i mesa sipajte pavlaku za kuvanje, po želji malo posolite. Odozgo izrendajte sir i stavite da se zapece oko 15-20 minuta.

Savet