Zmajevo gnezdo



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **2**pileca filea
- **10 kašicica** slatkog cili sosa
- **2 kašicice** zelene kari paste
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašika**margarina
- **50 g** cokolade

Priprema

Prvo skuvati pirinac. U posoljenu vodu staviti pirinac i kuvati 10-ak minuta (pirinac da bude mekan).

Pileci file iseckati na kockice sitno. Izmutiti biljni zacin, kari sos i cili sos, zatim u to staviti pileci file izmešati i staviti da se pece na tihoj vatri.

U malu šerpicu staviti margarin i cokoladu i rastopiti. Zatim, služiti, pirinac kao prilog, a na pilece meso staviti otopljenu cokoladu.

Savet

Spoj slanog i okolade u ovoj kombinaciji je neverovatno dobar. Jelo nije ni previše slatko ni previše slano, taman za svaiji ukus. Volim da eksperimentišem i Menaž izazov je za mene ovo jelo, koje bih svima preporuila.

Prijatno.