

Piletina orange



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1 glavic**acrnog luka
- **1** pomorandža
- **2 dl** pavlake
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašik** maslinovog ulja

Prilog:

- **100 g** pirinca
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Priprema

Staviti pirinac da se kuva sa suvim biljnim zacinom u 4dl vode.

U tiganju na maslinovom ulju propržiti pilece belo meso iseckano na kockice. Kada meso požuti, dodati kockice crnog luka i sve zajedno dinstati 5 minuta. Iscediti sok od jedne pomorandže i sok zajedno sa pulpom dodati u tiganj sa mesom i lukom. Promešati i skloniti sa ringle. Dodati pavlaku i promešati.

Jelo servirati toplo sa kuvanim pirincem.

Savet