

## *Socni pileci ?uvec*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** ?uvec mešavine
- **1 šoljica** pirinca
- **2 glavice** crnog luka
- **3** bataka
- **1** pilece grudi

#### **Zacini:**

- **maloparadjz** sosa ili kecapa
- **suvog** biljnog zacina
- **aleve** paprike
- **bibera**

### **Priprema**

Ispržiti svo meso iseceno na kockice, ja iskostim batakke zbog dece. Prodinstati luk, pa dodati mešavinu, pa pirinac, dinstati uz dolivanje vode i stalno mešanje, dok ne bude pirinac na pola gotov, dodati gore navedene

zaccine po ukusu. Izruciti u vatrostralnu ili ?uvecaru, podlijeti još malo vode i zapeci 20-ak minuta na 220 stepeni. Prijatno.

## **Savet**