Mix piletine i povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mešanog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **5**pecenih paprika
- **300 g**pecuraka
- **3 cena** belog luka
- **200 g**pirinca
- **1 dl**paradajz soka

Priprema

Pripremiti sastojke. Iseci povrce i meso. Meso marinirati, (koristila sam so, zacinsku papriku, zacin za piletinu, peršun i ulje). Pirinac skuvati.

Na ulju propržiti luk, dodati šargarepu, zatim meso. Kad meso porumeni sa svih strana dodati pecurke, kad voda ispari dodati paprike i beli luk pa preliti paradajz sosom. Zaciniti po ukusu. Na kraju pripreme jela umešati dve kašike pirinca u jelo, a ostatak služiti kao prilog.

Savet

Ovo jelo odlino ide uz slatko kiseli ili soja sos Ja sam servirala uz urnebes salatu :)