

Marokanska piletina, pirinac i pasulj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gpileceg mesa
- **1** crveni iseckan luk
- **1,5** kašikamarokanskog zacina
- **150** gpasulja
- **150** gpirinca
- **50** gmladog graška
- **rukohvtsvežeg** peršuna

Marokanski zacin:

- **1** kašicakima (cumin)
- **1** kašicicaumbira u prahu
- **3/4** kašicicecrnog bibera
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicacimeta
- **1/2** kašicicekorijandera
- **1/2** kašicicekajenskog bibera
- **1/2** kašicicenajgvirca
- **1/2** kašicicekarafilica

Priprema

Pripremimo sastojke.

Pilece meso namastimo uljem, pa utrljamo marokanski zacin. Izdinstamo beli i crveni luk, pa dodamo piletinu i pecemo oko 5 minuta sa svake strane. Posebno skuvamo pirinac (15 minuta) i dodamo oceenom pirincu, pasulj (iz konzerve), zacinimo i pospemo peršunom.

Ovako.

Savet

Ja sam koristila gotov marokanski zain, a u receptu imate sastojke kako da to sami napravite.