

## *Marokanska piletina, pirinac i pasulj*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g pileceg mesa
- **1** crveni iseckan luk
- **1,5 kašika** marokanskog zacina
- **150** g pasulja
- **150** g pirinca
- **50** g mladog graška
- **rukohvts** svežeg peršuna

#### **Marokanski zacin:**

- **1 kašicica** kima (cumin)
- **1 kašicica** ?umbira u prahu
- **3/4 kašicice** crnog bibera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** cimeta
- **1/2 kašicice** korijandera
- **1/2 kašicice** kajenskog bibera
- **1/2 kašicice** najgvirca
- **1/2 kašicice** karanfilica

### **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 oce?enom pirincu, pasulj (iz konzerve), zacinimo i pospemo peršunom.

Ovako.

### **Savet**

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