

Piletina u vencu od pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **250** ml pavlake za kuhanje
- **150** g pirinca
- **1** glavicacrnog luka
- **1** šargarepa
- **300** g šampinjona
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **1** kašicicasoli
- **po potrebiulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati belo meso. Posoliti i prelititi pavlakom za kuhanje. Kuvati 5-10 minuta i skloniti sa šporeta.

Na zagrejanom ulju pržiti sitno seckan crni luk, dodati šargarepu i šampinjone. Pržiti dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke. Zaciniti i dodati obaren pirinac.

Na tanjiru formirati venac od pirinca, a u sredinu sipati meso.

Savet