

## *Kapama sa piletinom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**ocišćenog spanaca
- **150 ml**ulja
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2 cešnj**abelog luka
- **1/2 kg**belog, pileceg, mesa (otkošćenog)
- **140 g**pirinca
- **1 l**vode
- **2,5 kaš**icesuvog biljnog zacina
- **1/3 kaš**icesveže, mlevenog bibera

### **Priprema**

Spanac ocistiti i, sitno, iseci.

Ulje sipati u dublju posudu i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti, sitno, iseckani crni i belu luk. Pržiti luk, oko, pet minuta.

Dodati belo meso, iseceno na kockice. Meso pržiti dok pobeli i pusti vodu.

Zatim ubaciti, prethodno, dobro isprani pirinac. Pirinac, sa mesom, dinstati, uz povremeno mešanje, dok pirinac ne postane staklast.

Sledi dodavanje, iseckanog, spanaca. Spanac dodavati iz 2-3 puta. Dobro ga promešati, da se sjedini sa ostalim

sastojcima.

U posudu sipati malo, vrele, vode (od 1l) i sastrugati sve sastojke sa dna posude. Uzeti tepsiju, vel. 30cm i podmazati je uljem. U tepsiju izruciti smesu, sa spanacem, i poravnati je.

Zatim preliterati sa ostatkom, vrele, vode. Dodati biozacin i biber. Promešati.

Tepsiju staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni. ?im voda provri smanjiti na 190 stepeni i peci, dok ne ispari, sva, voda (jelo treba da ostane suvo, sa vrlo malo tecnosti na dnu tepsije).

Kapamu poslužiti sa kiselim mlekom. Starije domacice znaju da je ovo jelo veoma ukusno, a mladim domacicama savetujem da ga naprave i uživaju u fantastinom ukusu.

## **Savet**