

Piletina i pirinac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** veca od kafepirinca
- **1 glavicacrvenog luka**
- **1 šargarepa**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamargarina**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**

Još:

- **500 g**pileceg filea
- **2**jajete
- **1 dl**vode
- **1/2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **po potrebibrašna**

Priprema

Pirinac staviti u šerpu i naliti vodom staviti da se skuva. Kuvnsni pirinac procediti. U šerplicu sipati ulje i margarin i dodati sitno seckan crveni luk i narendanu šargarepu (deo gde se rendaju jabuke) na laganoj temperaturi dinstati kad omekša dodati pirinac i suvi biljni zacin. Oko 5 minuta krckati sve zajedno.

Meso iseci na manje šnicle i posoliti. U vanglici umutiti jaja, vodu, suvi biljni zacin i brašno (malo gušce od smese za palacinke da bude). Umakati šnicle u smesu i pržiti u dubokom ulju. Gotovo meso vaditi na ubrus da

bi upio višak masnoce.

Savet

Piletina bude mnogo sonija na ovaj nain pohovanja.