

Piletina i pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** veka od kafepirinca
- **1 glavica** crvenog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** margarina
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Još:

- **500 g** pileceg filea
- **2** jajete
- **1 dl** vode
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** brašna

Priprema

Pirinac staviti u šerpu i naliti vodom staviti da se skuva. Kuvsni pirinac procediti. U šerpicu 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 sojnija na ovaj način pohovanja.