Pileci uvec & Chicken stew



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**povrca
- **2**krompira
- **2 šake**pirinca
- **300 g**dimljenih pilecih prsa

Priprema

U uvec sa vodom (2 šolje), sipati povrce, na kocke secen krompir, pileca prsa i promešati. Preko svega dodati 2 šake pirinca i dosuti još vode. Peci u rerni na 150 C oko 40 minuta, sa povremenim dodavanjem vode, da pirinac dobije željenu punocu. Servirati.

Savet

Povre koje sam koristila za spremanje ovog jela je "Povre za zimu/Vegetables for winter", recept koji sam ovde ranije objavila :)