

uvec sa piletinom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **350 g** pileceg belog mesa
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **50 g** kukuruza
- **200 g** šampinjona
- **100 g** pirinca

Priprema

Crni luk, paradajz i papriku ocistiti i iseci na kockice, a beli luk ispasirati. Šampinjone iseci na listice, piletinu na krupnije kocke. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, zatim dodati piletinu i kratko je pržiti dok ne promeni boju.

Umešati papriku i paradajz i kuvati na umerenoj temperaturi dok ne pusti sok, pa dodati šampinjone i kukuruz.

Zaciniti po ukusu pa nastaviti kuvanje dok svi sastojci ne omekšaju, a suvišna tecnost ne uvri. Pirinac obariti u slanoj vodi i ocediti ga od suvišne tecnosti. Pred kraj dinstanja dodati pirinac.

Savet