Bahreinska piletina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **3 kašicice**maslaca
- **1 kašicica**kurkume
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **600 g**pileceg belog mesa
- **1**ljuta cili paprika
- **1 kašicica**svežeg umbira
- **5 cena**belog luka
- **2**paradajza
- **na vrh noža**mlevenog karanfilica
- **1 štapic**cimeta
- **2,5 kašicice**soli
- **300 ml**pilece supe
- **200 g**pirinca
- **3 kašike**usitnjenog svežeg korijandera
- **2 kašike**seckanog svežeg peršuna

Priprema

Ispržiti piletinu dok na postane zlatna i hrskava, pa izvaditi na tanjir.

U ulju u kom ste pržili piletinu dodati maslac, pa izdinstati crni luk. Dodati umbir, beli luk i cili, pa dinstati još minut-dva.

Zatim dodati kurkumu, vratiti piletinu, pa dodati paradajz, cimet, karanfilic i so. Dodati supu pa kuvati 20-ak minuta.

Dodati korijander, peršun i pirinac pa kuvati 5 minuta da se sve lepo sjedini.

Savet