Nigerijski Jolof pirinac sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**ulja
- **1/2 glavice**crnog luka, iseckanog
- mešavina biljnog zacina
- **1 konzerva (720 ml)**paradajza
- **1 konzerva (720 ml)**kokosovog mleka
- **3 šolje**polukuvanog pirinca
- so i biber po ukusu
- **1**babura, iseckana
- **2**šargarep, icecene na kolutove
- **3 cena**belog luka, iseckanog
- **750 g**piletine
- **1 kašika**karija
- **1 šolja**vode
- **1 kašicica**kajenskog bibera
- **300 ml**bistre supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo piletinu u tepsiju, pošto smo je prethodno dobro utrljali mešavinom zacina. Pecemo sa svih strana oko 5 minuta, dodamo vodu, poklopimo i krckamo oko 15 minuta pa sklonimo na stranu.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni Celzija. Stavimo tepsiju u rernu i pecemo oko 30 minuta.

Zagrejemo 3 kašike ulja u tiganju, pa dodamo luk i prodinstamo. Dodamo papriku i šargarepu i sve dinstamo. pa dodamo kokosovo mleko i zacine.

Sve ovo prespemo u polukuvani pirinac, dodamo paradajz, i bistru supu, pa mešajuci nekoliko minuta sve sjedinimo. Prespemo u tepsiju sa pirincem i vratimo u rernu da se malo zapece, oko 5 minuta na 200 stepeni C.

Savet

Ovo je jedno vrlo aromatino jelo. Kome skoro da nije potreban dodatak mesa.