Piletina sa karijem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg belog mesa
- 1 veca kisela pavlaka (400 g)
- 300 g pirinca
- 1 srednja glavica crnog luka
- so
- biber
- 20 g karija u prahu

Priprema

Luk sitno iseckati, pa propržiti u dubljem tiganju ili šerpi dok ne požuti. Piletinu iseci na sitne kockice ili tanke rezance, pa ispržiti zajedno sa lukom. Dodati kiselu pavlaku. Posoliti i pobiberiti po želji. Dodati kari u prahu, dok sos ne dobije oker boju (kari je jak, pa ne smete preterati). Skuvati pirinac.

Služiti dok je toplo. Prijatno!