

Otkošteni pileci batak i kremasti pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4otkoštena pileca batka
- **par kašika**maslinovog ulja
- **1 kašicic**amješavine zacina
- **malo** bibera
- **malokajenske** paprike
- **1 cen**bijelog luka

Prilog:

- **1 šolja (od 200 ml)**bijelog pirinca, okruglog zrna
- **350 ml**vode
- **malosoli**
- **1**glavica luka
- **2**šargarepe
- **po ukusu**soli, bijelog bibera
- **1 cen**bijelog luka
- **malop**utera
- **100 ml**pavlake za kvanje

Priprema

Otkoštenu piletinu zaciniti (so, biber, mješavina zacina, kajenska paprika). Dodati protisnuti češnjak; preliter sa par kašika maslinovog ulja. Poklopiti posudu i ostaviti oko 30 minuta. Za to vrijeme, pripremiti prilog. U šerpu sipati pirinac. Isprati i procijediti vodu. Dodati malo soli, pa sipati vodu i poklopiti. Staviti na ringlu, pa istu

uključiti na srednju temperaturu (na skali od 1 do 6, uključiti na 3)! Ostaviti tako tačno 15 minuta. Maknuti sa vatre i ostaviti poklopljeno još 15 minuta. Za to vrijeme, u tavi, na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk. Dodati i protisnut češnjak. Kada luk postane staklast, dodati i očišćene šargarepe, narezane na sitne kockice. Zaciniti, po ukusu. Sipati malo vode i kuhati, dok šargarepa omekša, a voda ispari. Sipati pavlaku za kuvanje; cim prokuha, maknuti sa vatre, pa dodati kuhan pirinac i parce putera. Zaciniti mješavinom zacina i bijelim biberom. Sve dobro promiješati. Piletinu pržiti na grill tavi, da fino porumeni sa obje strane.

Poslužiti piletinu uz kremasti pirinac...

...i sezonsku salatu!

Savet