Pilece grudi u paradajz sosu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**piletine
- **500 ml**paradajz sosa
- **200 g**šampinona
- **50 ml**maslinovog ulja

Prilog:

- **200 g**pirinca
- **1 kocka**bujona

Zacini:

- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**aleva paprika

Priprema

200 g pirinca ostaviti da nabubri u vodi. Tokom cekanja, sitno iseckajte pilece grudi, propržite u malo ulja. Dodajte zacine i oromešajte. Kada su grudi pržene ubaciti paradajz sos i meašati dok se ne sjedine sastojci. U drugu posudu, u mom slucaju u šerpu, staviti pola litre vode i ostaviti da prokljuca, ubaciti bujon i izmešati.

Kada je bujon spreman, ubaciti pirinac u njega, i neprestano mešati, dok pirinac ne upije sav bujon. Pirinac procediti i staviti u kalup, ili duboku posudu, da formira oblik. Nakon toga posudu sa pirincem okrenuti i poslužiti na veliki tanjir, ili posudu po izbiru, piletinu poreati okolo pirinca, kao na slici i seevirati.

Savet

Uživajte.