orba od piletine i pirinca

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileceg filea
- **1**praziluk
- **1 veca**šargarepa
- **2 cena**bijelog luka
- **4 kašike**pirinca
- **1 kašika**mješavine zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**kurkume
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **malo**ulja
- **parce**putera
- voda

Priprema

Pileci file sitno narezati. Poriluk narezati; šargarepu naribati. U šerpu sipati malo ulja; dodati parce putera. Na zagrijano ulje staviti meso, pa propržiti sa svih strana. Dodati poriluk, pa pržiti minut-dva, da omekša. Dodati pirinac i šargarepu. Sve kratko dinstati; zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom, pa sipati oko 1 l vode. Dodati i kurkumu, kao i protisnut bijeli luk, pa kuhati oko 20 minuta. Po potrebi dosuti još vode; ovisno od toga koliko gustu corbu želite. Zatim, sipati pavlaku za kuvanje, pa na laganoj vatri kuhati još 5 minuta.

Poslužiti toplo!

Savet