

Piletina sa povrćem i suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piletine
- **150 g** slanine
- **200 g** pirinaca
- **100 g** zlatna mešavina povrća
- **2** vezićemladog luka
- **2** crvene paprika
- **15 g** suvog zacinskog bilja
- **1 dl** crnog vina

Priprema

Iseci piletinu na 4 jednaka deblja dela. Svaki deo prepoloviti i otvoriti ga kao listove papira. Unutar piletine staviti sveže isecen mladi luk ma tanke kolutove, isecenu crvenu papriku, preko toga staviti list isecene suve slanine, preko slanine opet staviti povrce i zaciniti. Kada zacinite prelijte jednom čašicom 0,33 dl crnog vina sve to. Uzeti štapice i probosti piletinu na dva mesta i složiti u pleh.

Kada ste pripremili piletinu, stavite u posudu pirinac i zlatnu mešavinu. Kuvajte dok pirinac ne omekša, pre toga naravno dodajte zacini i malo ulja. Kada prokuvate sve to, ocedite i prohladite malo vodom, napravite kuglice od pirinca i zlatne mešavine i ostavite sa strane dok se piletina ne ispece.

Piletinu treba peci oko 20 do 25 minuta na temperaturi izmedju 160 i 180°C. Nije potrebno probadati piletinu radi provere stepena pecenosti jer ce se gubiti socni sok iz nje. Ako želite možete malo duže ostaviti da blago zapecete gornji deo mesa, naravno ko voli.

Uzimate tanjire i servirate na sledeci nacin (cisto predlog) možete po vašoj želji naravno. Stavite list zelene salate, u sredinu lista pecenu piletinu, sa svake strane stavljate po jednu kuglicu od pirinca i povrca, a izmeu kuglica seckate mladi luk i crvenu papriku. Prosarajte sa malo kecapa od mesa preko luka i paprike.

Jelo je servirano! Prijatno! :)

Savet

Ko ne želi vino da ubaci, nije potrebno, daje posebnu notu jelu. Veličina kuglica zavisi od vas, možete više manjih ili kao ja malo veeg prenika. Jelo je lako za pripremiti, ako neko želi da ubaci još neki zain, zasto da ne, moja preporuka je peena piletina. Ja iskreno volim kuhinju i ovo radim iz ljubavi. Imam najobicniji kurs za vojnog kuvara, i svakog dana uim nesto novo.