

Rižoto sa piletinom u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rižoto

- **125** g pirinca
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1 kocka** za supu
- **3 supene kašike** ulja
- **4 šoljice** za kafu vode

Za sos

- **400** g pilećih fileta
- **1 punomasna** pavlaka
- **3 supene kašike** ulja
- origano
- biber
- so

Priprema

Prepržiti sitno iseckan luk, u to dodati vodu i kocku za supu. Nakon par minuta kuvanja dodati pirinac i kuvati sve zajedno dok pirinac ne omekša i voda ne ispari.

U drugoj šerpi prepržiti piletinu koju ste prethodno iseckali na kockice srednje velicine i nakon 10-ak minuta prženja dodati pavlaku i začine. Sve zajedno kuvati na niskoj temperaturi još 15 minuta.

Savet

Veoma ukusno jelo koje se lako i brzo sprema! PRIJATNO!!!