

Pilece grudi sa medom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Namirnice

- **15** gmaslaca
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **4 komada** pilecih grudi
- **3** šargarepe
- **1** tikvica

Sos

- **1** pomorandža
- **1** limun
- **4 kašika** meda
- **3 kašika** senfa
- **1** cenbelog luka
- rendani umbir
- **1/4 kašice** soli
- biber

Prilog

- **225** g pirinca

Priprema

Na zagrejanom maslacu i maslinovom ulju propržiti pilece grudi, oko 3 minute, sa svih strana da porumene. Na umjerenj vatri 20 minuta dinstati luk, šargarepu i tikvicu. U posudu pomješati koricu od pomorandže i limuna, kao i njihov sok, med, senf, beli luk, umbir, so i biber. Staviti meso u posudu sa dinstanim povrćem i zaliti napravljenim sosom. Pošto provri sklonuti sa vatre. Posudu poklopiti i staviti u rernu da se pece 50 minuta. Tokom pečenja piletinu zalijevati sokom iz posude. Nakon 25 minuta skuhati pirinac. Kad je meso gotovo, a pirinac skuhan, meso izvaditi na sredinu tanjira, a okolo pirinac, i sve to preliti sosom iz posude.

Savet

Nemojte koristiti sok iz cijele pomorandže, jer je veoma sladak, i nećete osjetiti ostali sastojci.