

Ražnjici od piletine i tikvice sa prilogom od pirinca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** pilecih fileta
- **2-3** manjetikvice
- **par kašika** pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina

Prilog:

- **oko 250 g** smrznutog povrca mix
- (paprika, luk, celer, šargarepa, paradajz, grašak)
- **130 g** integralnog pirinca
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- curry

Priprema

Na malo maslinovog ulja prodinstati povrce, zaciniti po ukusu, pa preliteri vodom i kuhati dok ne bude gotovo.

Posebno skuhati pirinac, pa kad je kuhan dodati u kuhano povrce. Zaciniti mješavinom zacina, solju, biberom

(po ukusu dodati i mljeveni cili i curry). Sve dobro sjediniti.

Piletinu isjeci na komade, zaciniti mješavinom zacina. Tikvice oguliti (a i ne morate), pa isjeci i posoliti. Na ražnjice redati tikvice i pileci file. Ražnjice staviti u zagrijanu grill tavu.

Pržiti ražnjice sa svih strana.

Pred kraj ražnjice preliti sa malo pavlake za kvanje.

Gotove ražnjice poslužiti uz pirinac sa povrćem.

Savet