

Zapečeni Rizi-bizi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca batka
- **1 šoljapirinca**
- **oko 400** gsmrznutog povrca (grašak, šargarepa, paprika crvena i žuta, mahune...)
- **1 manjaglavica luka**
- **zaciniso**
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati ga pirincu i povrcu, sve zaciniti po ukusu i dobro promiješati.

Piletinu zaciniti i kratko propržiti u tavi (tek da promijeni boju). U pleh staviti pirinac sa povrcem i piletinu.

Prelići sa vodom (ili pilecim temeljcem), prekriti folijom i staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C.

Peci oko 40 minuta, pa skinuti foliju i još kratko peci na istoj temperaturi.

Savet