

# **Piletina u povrcu by Mila**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gpileceg filea
- **2** glavcecrvenog luka
- **1** glavicabelog luka
- **2** vrecicezamrznutog povrca za uvec
- **1 šolja (250ml)**pirinca

## **Priprema**

Luk iseckati malo ga posoliti i prodinstati na vrelom ulju. Dodati sitno isecenu piletinu i pustiti malo da se zapece, pa zatim ubaciti pola šolje ili celu šolju pirinca (po ukusu) i zaliti casom vode. Dodati zacine (so, biber, vegetu), sitno iseckani beli luk i smrznuto povrce za uvec. Jelo pustiti da se krcka na srednjoj temperaturi sve dok piletina i riža ne budu gotovi. Uz jelo obavezno poslužiti pire krompir i uživati. :)

## **Savet**