Piletina sa integralnim pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka i karabataka
- **2 šolje**integralnog pirinca
- **2 glavice**crnog luka
- **1/2 veze**peršunovog lista
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi**maslinovog ulja
- Za dekoraciju:
- **po želji** rotkvica
- **po želji**peršunovog lista

Priprema

Batake i karabatake oprati i staviti u hladnu, posoljenu vodu da se kuvaju. Kada su skoro kuvani, skloniti ih sa šporeta. Pirinac ocistiti, staviti u cediljku i dobro oprati. Crni luk ocistiti i iseckati. Tiganj prvo zagrejati, a zatim staviti maslinovo ulje i propržiti luk, da postane staklast. Dodati pirinac, propržiti i njega, a zatim naliti supom u kojoj se kuvala piletina. Kuvati dok pirinac skoro ne bude gotov. Piletinu odvojiti od kostiju, iseckati i staviti u zemljanu/vatrostalnu posudu, pa dodati pirinac. Lišce peršuna oprati i iseckati, pa dodati u pirinac i piletinu. Dodati bibera, po potrebi dosoliti. Sve blago izmešati pa preliti sa malo supe i staviti u rernu na 220 stepeni C da se zapece. Dekorisati rotkvicama i lišcem peršuna.

Savet