

Zapeчени Rizi-bizi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

Preliti 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