

## PILAV SA PILETINOM

- 300 gr pilećih fileta
- 250 gr gljiva
- 1 malo pakovanje biži
- 2 manje mrkve
- 1 češanj bilog luka
- malo pretusimula
- sezam
- sol, papar
- 1 i po čikara rizi (od 2 dcl)

Pileće filete narežite na trakice, posolite, popaprite te pospite sa crvenom paprikom pa uvaljajte u sezam. Popržite ih tek malo na ulju i izvadite iz tave. Na tom ulju od prženja sa dodatkom malo maslinova ulja staklasto popržite isjeckanu kapulu. Kad se kapula spari dodajte rizi koje lagano promiješate da se sve one okupaju u ulju (tako se poslije neće zalijepiti, biti će svaka za sebe). Nakon par minuta dodajte narezane šampinjone, mrkvu sitno narezanu te biži. Začinite sa solju, paprom, malo začinskih trava po želji, sitno nasjeckajte i ubacite jedan bili luk i dosta pretusimula. Ja u skoro sve rižote i pilave stavim malo kurkume, vi najprije probajte da li vam se okus sviđa pa tek onda dodajte u jelo. Zalijte sa 3 dcl vode ili ako imate, bilo bi još bolje, pileće juhe. Kad prokuha, nakon par minuta sve skupa premjestite u vatrostalnu zdjelu, po vrhu složite isfirgane filete, poklopite folijom i stavite peći trideset minuta.

Brzo je gotovo, za moj ukus jako zanimljivo jelo, riža dobije miris povrća i bude super pa i vi jednom probajte. Sigurna sam da to neće biti jedini put da spremate ovaj pilava. U slast!!!!!!

