

Kubanska riža s piletinom

Vrijeme pripreme: 35 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

Piletina prsa 600 g

luk crveni 100 g

češnjak 2 režnja

Riža Bijela 150 g

ulje palmino 3 žlica

lovorov list 1 komada

temeljac pileći 1 pakiranje

svi začini majčina dušica 1 po ukusu

pelati 1 konzerva

Priprema:

1. Piletinu lagano posolite i narežite na kockice.
2. U širokoj tavi na ulju popecite piletinu do zlatnožute boje.
3. Dodajte luk i kratko popecite.
4. Umiješajte rižu, protisnuti češnjak, usitnjene pelate, kokošju kocku, lovorov list, đumbir, timijan i zalijte vodom.
5. Kuhajte na laganoj vatri 15 minuta uz povremeno miješanje. Jelo na kraju po potrebi dosoliti.

Posluživanje:

Prije posluživanja izvadite lovorov list. Poslužite toplo sa zelenom salatom.

Savjet:

U pripremi ovog jela koristi se palmino ulje, ali ako želite, možete ga zamijeniti nekim drugim uljem.