

Лимоново пиле

Време за приготвяне: 30 минути

Нужните продукти:

600 г пилешко филе/ или 4 филета/
100 г пресен спанак
200 г ориз за ризото
2 лимона
150 мл сметана
60 г пармезан
Пресен босилек
зеленчуков бульон
сол
черен пипер
2 с.л. мед
30 мл олио
5 г масло



Начин на приготвяне:

В предварително загрят с олио тиган пилешкото филе се запечатва до златисто от двете страни. След това всяко филе се разрязва на три приблизително равни по грамаж филета и се допържва. Към филетата се добавят шайби лимон, лимонов сок, мед и 2-3 листенца пресен босилек.

За гарнитурата:

В тиган се сипва зеленчуковия бульон и предварително сварения ориз. Овкусява се със сол и черен пипер. Добавя се сметаната и спанака, разбърква се и накрая се добавят маслото и 10 г от настъргания пармезан.

Пилешкото се сервира с ризотото, което се поръсва с останалото количество пармезан.

Лимоново пиле

"Бързо, лесно, вкусно" - 28.11.2017