

Pileci pilav (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka sa karabatkom
- 1 šargarepa
- 1 zelen
- 1 glavica crnog luka
- 1 **caša od jogurta** pirinca
- 1 lovorov list
- malo bosiljka
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog začina

Priprema

Luk ocistiti i iseci na sitno i staviti na malo masti da se dinsta. Kada je gotovo dodati zelen i šargarepu isecenu na sitne kockice i dalje dinstati. Po potrebi dolivati vode.

Batkove i karabatkove iskostiti a zatim iseci na kockice, zaciniti, staviti malo bosiljka pa dodati na vatru i dinstati zajedno sa prethodnim dok se meso ne skuva.

Posebno skuvati pirinac u vodi, preliti preko mesa.

Pilav služiti uz zelenu salatu.

Savet