

Pilav sa karijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** parapilecih krilaca ili 1 belo meso
- **2 kašike** karija u prahu
- **300 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- list peršuna
- **2 dl** belog vina
- **200 g** šargarepe
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Krilca iseci na manje komade. Zagrejati kašiku dve ulja i dodati kari u prahu, propržiti, dodati seckani luk, beli luk, krilca (belo meso), šargarepu, sipati belo vino, zaciniti. Doliti 1 dl vode. Poklopiti i dinstati oko sat vremena. Po potrebi dolivati vodu.

Nakon sat vremena dodati pirinac i naliti sa 3 dl vode, poklopiti i kuvati dok se pirinac ne skuva. Po potrebi dolivati vodu. Kad je jelo skuvano ostaviti poklopljeno još 15 minuta i nakon toga servirati. Bogato posuti seckanim peršunom.

Savet