Pilav (4)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**pirinca
- **1**kocka za supu
- **1-2**šargarepe
- **po ukusu**soli
- **400 g**piletine

Priprema

Obariti piletinu i šargarepu. Procediti pa sitno iseckati. U litar vode skuvati kocku za supu. Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk, pa mu dodati meso i šargarepu i na kraju pirinac. Posoliti po ukusu. Naliti sa dve kutlace supe i uz konstantno mešanje dinstati par minuta. Izruciti u pleh (nije potrebno podmazivati), naliti ostatkom supe i ubaciti u rernu koju smo zagrejali na 250 C. Peci oko 15-20 minuta, odnosno dok ne ispari sva tecnost.

Savet