

Posan beli pilav



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pilav:

- **300** g pirinca
- **1,5** dlulja
- **1** strukprazi luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** kašikasuvih zacina
- **1** kašicicasoli
- **malobibera**

Priprema

U šerpu ili tepsiju u kojoj ce te spremati jelo, sipati ulje i dodati prvo crni luk isecen na rebarca, malo prodinstati pa dodati prazi luk isecen na kružice i šargarepu na kockice sve to pržiti desetak minuta. Za to vreme ocistiti pirinac i oprati ga pa dodati uprženom luku i još neko vreme dinstati. Onda dodati so, suve zacine, biber i naliti vodom jedan prst iznad pirinca. Prokuvati 20 minuta poklopljeno i staviti u zagrejanu rernu da se zapece 10 minuta. Služiti uz prženu ribu i salatu.

Savet