

Pilav (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg mesa
- **300 g** pirinca
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **po potrebi** ulje
- **3 kašičice** soli
- **po potrebi** suvi biljni začini sa ukusom pilećine

Priprema

Pirinac oprati i obariti. Piletinu začiniti suvi biljni začinom za piletinu. Tepsiju posuti solju i poreati začinjenu piletinu. Staviti u rernu i peći desetak minuta samo na soli, pa onda dodati malo ulja i peći oko pola sata. Luk sitno iseckati i pržiti na vrelom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju, dodati rendanu šargarepu i zajedno dinstati dok se ne sjedine. Dodati obaren pirinac i začiniti po ukusu. Peceno meso staviti preko pripremljenog pirinca. Staviti u rernu da se zapeče još 5 minuta.

Savet