

Pilav sa pilecim krilcima i belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih krilaca
- **200 g** pirinca
- 2 šargarepe
- **1 glavic** crnog luka
- **1 dl** belog vina
- **500 ml** vode ili pileceg bujona
- **100 ml** ulja
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- aleve paprike
- malo peršuna

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati izrendanu šargarepu i pileca krilca. Na tihoj vatri kratko prodinstati pa dodati pirinac koji smo prethodno držali nekoliko minuta u vodi, i mešati. Kada krilca malo porumene, naliti belo vino, dodati vodu ili pileci bujon, zaciniti po ukusu, dodati aleve paprike. Sve zajedno dinstati na laganoj vatri dok pirinac ne bude na pola kuvan, a zatim izruciti u tepsiju ili vatrostalnu ciniju, poredjati pileca krilca, posoliti sitno iseckanim peršunom i zapeci u rerni. Po potrebi doliti malo vode pre pecenje.

Savet