

Pilav na moj nacin



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- **300 g** integralnog pirinca
- **450 g** smrznutog mešanog povrca
- **180 g** kisele pavlake 12% m.m
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašičica** mlevene mirojije
- **1/2 kašičice** bibera
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** ulja

Priprema

Skuvati pilece belo meso i ostaviti da se prohladi. Vodu od mesa sacuvati.

U voku sipati ulje, dodati sitno iseckan crni luk i malo prodinstati, pa dodati mešano povrce, pirinac i pola caše vode. Sve to malo prokuvati, a za to vreme sitno iscepkat pilece belo meso, pa dodati u povrce i pirinac.

Sve izruciti u vatrostalnu ciniju, dodati zacine i promešati.

U vodu u kojoj smo skuvali piletinu, dodati pavlaku, promešati i time preliti meso i povrce.

Peci 15-ak minuta na 250 C, pa smanjiti temperaturu na 200 C i peci još 45 minuta. Prijatno!

Savet