Beli pilav



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belo meso
- **2** šargarepe
- **1**paškanat
- **1**celer
- **malo**peršunov list
- **5 kašika**ulja
- **200 g**pirinca
- **2 dl**vode
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašike**bibera
- **1 struk**praziluka

Priprema

Na ulju upržiti sitno secen praziluk dok ne omekša, dodati belo meso iseceno na šnit i svo povrce iseceno na kockice. Dinstati na laganoj vatri i dolivati po malo vode. Posle 15-ak minuta dodati pirinac, naliti vodom. Pustiti da izbije kljuc, prebaciti u pekac i peci u rerni na 220 C, 30 minuta, odnosno dok ne porumeni. Na kraju posuti seckanim peršunom.

Savet