

Pilav sa rebarcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskih rebara
- **200 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1** paradajz
- **1 kocka** za supu
- **malobibera**

Priprema

Na ulju ispržiti svinjska rebra i izvaditi ih sa strane. U istoj masnoci propržiti sitno seckane obe vrste luka, pa dodati pirinac i biber. Kratko prodinstati. Naliti sa 500 ml mlake vode u kojoj je rastvorena kocka za supu, dodati paradajz iseckan na kockice. Kuvati oko 20 minuta tj dok voda ne uvri, a pirinac se dobro skuva.

Savet