

Pilav sa spanacem & supica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 6 šargarepa
- 1 crni luk

Za supu:

- testenina za supu
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- malosoli
- malosuvog peršuna
- malosuvog celera

Za pilav:

- 300 gspanaca
- 1 šolja od 250mlpirinca
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- malokari zalina
- ulje za prženje
- 1 glavica crnog luka

Priprema

Pile, očišćenu šargarepu i crni luk kuvati na srednjoj temperaturi sat vremena.

Skolniti sa šporeta, 1/3 tecnosti procediti u šerpicu za supu i dodati dve šolje vode, dve kuvane šargarepe sitno iseckane, malo iseckanog mesa od pileta, zacine i staviti na šporet da provri. Kada provri supa, dodati testeninu za supu i kuvati još par minuta.

U tepsiju sipati malo ulja i propržiti kratko sitno iseckan crni luk. Pile ocistiti od kostiju i nacepkati u tepsiju. Šargarepu iseckati na kockice, dodati šolju pirinca i spanac koji je predhodno jedan minut obaren, isceen i iseckan. Zaciniti, posoliti i naliti preostalu tecnost u kojoj se pile kuvalo. Kuvati dok pirinac ne omekša, s vremena na vreme promešati da ne zagori i ako je potrebno dodati malo vode.

Zapeći dvadesetak minuta u rerni na 200 C, treba da ima malo tecnosti da ne bi pilav bio suv posle pecenja, vec socan.

Savet

Prijatno :)