Pilav sa pecurkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**pecuraka
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **malo**ulja
- **70 g**pirinca
- **malo**soli
- **malo**biber
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk da bude staklast. Dodajte šargarepu secenu na kolutove, zatim seckane pecurke, posolite pobiberite i zacnite. Dinstajte poklopljeno u sopstvenom soku dvadesetak minuta. Kasnije sklonite poklopac i dinstajte još malo da ispari višak vode. Pirinac obarite u vodi. Odnos pirinac - voda 1/3. Dinstane pecurke pomešajte sa barenim pirincem i zacinite.

Savet