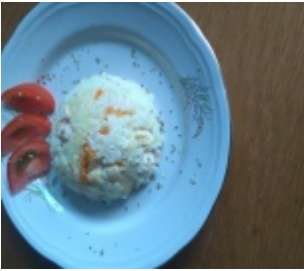


Pilav sa piletinom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **250 g** pirinca
- **1** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** kari

Priprema

Iseci pileci file na kocke i obariti.

Propržiti sitno iseckan crni luk na malo ulja. Kada luk postane staklast dodati šargarepu, takoe sitno iseckanu. Zatim dodati pirinac, obarenu piletinu i preliteri vodom u kojoj se pilecina kuvala. Zaciniti suvim biljnim zacinom, kao i biberom i karijem.

Sipati u odgovarajucu posudu i staviti u zagrejanu rernu. Peci na 200 stepeni dok voda ne ispari.

Savet

Prijatno!