

Pilav sa keljom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **4-5** šargarepa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1** glavica kelja
- **300 g** pileceg mesa
- **500 ml** pilece supe ili supe od kocke
- **1/2** šoljice ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** bibera

Priprema

Luk iseckati sitno na kockice, šargarepu na kolutove, a kelj na rezance. Pilece meso obariti uz dodatak kocke za supu, pa tecnost sacuvati.

U vecoj šerpi zagrejati ulje i najpre izdinstati luk. Kada luk postane staklast, dodati šargarepu, kratko prodinstati, a zatim dodati i kelj iseckan na rezance. Sve zajedno prodinstati, dok ne pusti vlastiti sok. Zatim dodati usitnjeno pilece meso i nastaviti sa dinstanjem.

Na kraju dodati i pirinac, naliti malo pilece supe, zaciniti omiljenim zacinama po ukusu i dinstati sve zajedno desetak minuta uz cesto mešanje i povremeno dolivanje tecnosti od pilece supe (po potrebi). Nakon tog vremena, pilav presipati u vatrostalnu posudu i naliti tecnošcu da ogrezne. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i zapeci dok pilav u potpunosti ne bude gotov.

Savet

Ukoliko tenost uvri, povremeno nalivati pileom supom.