

# **Šareni pilav**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 ili 3 vecapileca bataka**
- **1 šolja (2dl)pirinca**
- **2 šargarepe**
- **1/2 šolje** graška
- **1/2kocke za supu (govee)**
- **1crni luk**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malorigana**

## **Priprema**

Batake i karabatake oprati, šargarepu oljuštiti i staviti u vodu da se obare. Dodati so, suvi biljni zacin i kocku za supu jer cemo tim bujonom kasnije naliti pirinac. Dok se to kuva iseckacemo luk i propržiti na malo ulja. Kada postane staklast dodacemo alevu papriku pa zatim pirinac koji smo prethodno oprali u vodi. Na tihoj vatri cemo propržiti pirinac par minuta pa dodati zamrznuti grašak i zacine po ukusu, a onda naliti šoljom vode. Malo dinstati. Nekih 5 minuta. Kuvanu šargarepu iseckati i dodati u pirinac.

Smesu pirinca i povrca možemo preruciti u vatrostalnu posudu mada sam ga ja zapekla u šerpi u kojoj sam ga i spremala. Kada je meso kuvano stavimo ga preko pirinca i nalijemo bujom. Treba dosta tecnosti jer pirinac upije.

Rernu zagrejemo na 200C i pecemo pirinac sa mesom nekih pola sata. Videcete ako tecnost ispari dodajete još

po malo jer ne treba da bude ni previše suvo. Kada meso porumeni, a tecnost delimicno ispari jelo je gotovo. Prijatno!

## **Savet**

Pored šargarepe i graška esto dodam i kukuruz ſeerac isto zamrznut... onda bude pravo šarenilo boja...