Pilav sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1/2 kg** piletine (lea, trtica, krilca...)
- **1/2 l**pileceg bujona
- **200 g**pirinca
- **3 kašike sitno secenog** lista peršuna
- **1/2 kašicice** bibera
- **1 kašika** suvog zacina

Priprema

U šerpi na malo ulja dinstati crni luk isecen na sitne kockice. Kada postane staklast dodati piletinu isecenu na manje komade. Dodati i narendanu šargarepu, pa zaliti sa pilecim bujonom da ogrezne.

Kada je meso napola kuvano dodati opran pirinac. Kuvati na tihoj vatri, uz mešanje. Dodavati pileci bujon dok se pirinac ne skuva, jelo treba da ostane gusto. Zaciniti i dodati peršun.

Služiti odmah.

Savet

Jako ukusno i jednostavno jelo. Prijatno