

Pilav sa mlekom, piletinom i lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca batka
- 400 g pirinca
- 1 kašamleka
- 1 praziluk
- 1 glavica crnog luka
- 1 glavica crvenog luka
- 3 cenjabelog luka
- po potrebi ulja

Zacini:

- po želji suvog biljnog začina
- ružmarina
- bosiljka
- majčine dušice
- mirojje
- bibera
- soli

Priprema

Pirinac kuvati u posoljenoj vodi, 20 minuta, uz stalno mešanje na umerenoj vatri. Po završetku ga odmah procediti, i prebaciti u posudu, sipati malo ulja, pa dodati suvog biljnog zacina, ruzmarina, bosiljka, majcine dušice, bibera, miroije, i lepi sjediniti.

Crni, crveni, beli i praziluk izblendati, i pržiti ga na ulju, na umerenoj vatri 20 minuta. Po završetku luk ocediti od suviše masnoce, pa ubaciti u posudu sa pirincem, i lepo sjediniti.

Batake usoliti suvim biljnim zacinom, pa pržiti u ulju u kom smo prethodno pržili luk, 20 minuta na umerenoj vatri.

Potom pouljiti pleh ili vatrostalnu ciniju, sipati pirinac, ali ne sav, ostaviti 3 kašike u posudi, preliti cašom mleka i posuti malo ulja, zatim poreati batake, pa sa ostatkom pirinca ih prekriti.

Peci u rerni oko 30 minuta dok ne uhvati zlatnu koricu.

Savet

Zbog mleka,pirina ostane soan. Vredi probati! :-) Prijatno!