

Pilav sa piletinom (iz mog detinjstva)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2srednja luka
- **1 kašika**aleve paprike
- **250 g**pirinca
- **1,5**kockica za supu
- suvi biljni zacin
- 2batka sa karabatkom
- 2šargarepe
- 2jajeta

Priprema

Skuvati batkove, karabatkove i šargarepu. (Ja ih kuvam otprilike 15 minuta). Ocistiti meso od kostiju i iseci na željenu velicinu.

Izdinstati luk na malo ulja, i dodati kašiku aleve paprike. U to dodati opran pirinac, seckano meso i šargarepu.

Vodu (otprilike litar) gde se kuvala šargarepa i meso procediti, dodati 1.5 kockice za supu (ja sam koristila Maggi), pustiti da provri i skloniti sa šporeta. Od toga odvojiti malo i dodati u smesu da se krcka. Posoliti, pobiberiti i staviti suvi biljni zacin po želji.

Prebaciti u pleh koji smo prethodno malo premazali uljem, naliti vode koju smo skuvali toliko da prekrije smesu. Staviti da se pece. U toku pecenja dolivati te vode pomalo sve dok pirinac dovoljno ne nadoe. Kada je pirinac vec skuvan ulupati dvoje jaja i preliti preko svega i zapeci još 5-10 minuta.

Savet

Veoma lep i jednostavan recept. Najbolje je koristiti domau piletinu, ja sam je koristila i stvarno ima mnogo bolji ukus. Prijatno.