Pilav - uvec :)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** pileca batka
- **2**karabatka
- **2**krilca
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1**sveža paprika
- **otprilike 1 šolja (200 ml)**pirinca
- **1**sveži paradajz
- **2**šargarepe
- **1/4** pilece kocke za supu
- **malo** crvene mlevene paprike
- suvi biljni zacin
- **malo**bibera

Priprema

U šerpu sipati ulje ili 1 kašiku masti, crni luk iseci na rebarca, pa preko luka poreati meso, posuti ga suvim biljnim zacinom sa obe strane, pa naliti otprilike 2 caše vode. Dinstati meso sat, sat ipo, dok ne pocne bukvalno da se odvaja od kostiju. Za to vreme skuvati pirinac, šargarepu sa dodatkom kocke za supu. U kuvan pirinac

dodati sitno seckanu svezu papriku i ostaviti da stoji sve tako u toj vodi u kojoj se kuvalo. Tu vodu ne bacam :)

Meso izvaditi, odvojiti od kostiju, iseckati pa vratiti u šerpu. Dodati pirinac, iseckan i oljušten paradajz, malo bibera, mlevene paprike, pa sve zajedno dinstati još 10-ak minuta.

Savet