

Pilav sa pilecim iznutricama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g pilece iznutrice
- 600 g pirnca
- 4 glavice crnog luka
- 1,5 l pilece supe
- peršunov list
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Na ulju dinstamo crni luk, pa dodamo iznutrice (džigerica, srce, želudac), secene na manje komade, sem džigerice. Još malo dinstamo. Dolijemo vodu, zacinimo sa suvim biljnim zacinom i biberom i kuvamo na tihoj vatri, dok se ne omekša.

Dodamo pirinac, džigericu, supu i seckan peršun. Uz povremeno mešanje, poklopljeno na tihoj vatri, kuvamo dok sve ne bude gotovo.

Kada je gotovo, sklonimo sa šporeta i ostavimo da stoji još 10 minuta.