

Pileci pilav



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pilav:

- **oko 1 kg** pilecih bataka
- **1** crvena paprika
- **1** žuta paprika
- **2** šargarepe
- **2** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **1** glavica ljubicastog luka
- **1** cenbijelog luka
- **1** velika šolja pirinca
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Na ulju propržiti pilece meso, dosuti malo vode, začiniti mješavinom začina, pa dinstati 10-tak minuta. U sud staviti pirinac, dodati joj sjeskanu crvenu i žutu papriku, sitno sjeckane glavice luka, na kockice sjeckane šargarepe, sitno sjeckan češnjak, te oljušten i nasjeckan paradajz. Sve začiniti sa malo soli, bibera i mješavinom začina, promiješati. Pouljiti pleh, složiti piletinu, pa oko piletine rasporediti pirinac sa povrćem. Sve preliti sa toplom vodom, tako da voda prekrije pirinac. Prekriti folijom i peći na 220 C oko 30 minuta, skinuti foliju, pa peći na istoj temperaturi još 10-tak minuta.

Savet