

Pilav (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile ili **1** kg belog mesa
- **1/2** kg šargarepe
- **1/2** kg crnog luka
- **1/2** kg pirinca
- **1** kašicica karija
- **po potrebi** ulja
- soli
- bibera
- persunovog lista

Priprema

Pile iseci na krupnije komade, zaciniti po želji i peci oko 20 minuta na jacoj temperaturi u posudi koja je pokrivena.

Dok se pile pece, prodinstati sitno iseckan crni luk, dok ne porumeni, pa dodati izrendanu šargarepu i dinstati oko pet minuta. Nakon toga dodati opran pirinac, kari, biber, so, peršunov list. Mogu se dodati još neki zacini po želji.

Izvaditi mesto iz posude, pa sipati pirinac, a preko njega staviti komade mesa. Preliti potrebnom kolicinom vode. Obicno ide 1:3 pirinac-voda. Peci dok se pirinac ne omekša, a komadi piletine ne porumene.

Savet