

Pilav sa suncanicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinaca
- **2 glavice** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- 3 šargarepe
- **polakorena** celera
- 5 pecuraka suncanica ili srndac
- ulje
- so
- biber

Dodatak

- **1/2 glavice** karfiola
- 3 jajeta
- brašno
- prezle

Priprema

Na vrelom ulju dodati luk, beli luk, propržiti, dodati rendani celer i rendanu šargarepu, upržiti. Dodati pirinac, koji je predhodno odstijao u vrucoj vodi, propržiti sve zajedno. Naliti vrelom vodom i krckari 10 minuta. Dodati suve pecurke, i staviti u rernu da se zapece.

Karfiol iseci na cvetove, obariti u slanoj vodi i pohovati, brašno, jaja, prezle.

Savet

U prezle možete dodati susam.