

Pilav sa pilecim belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **5 šaka**pirinca
- **1 šolja**ulja
- **1 šargarepa**
- ulje
- vegeta
- so
- biber

Priprema

Luk i šargarepu propržiti na ulju, dodati sitni seckano belo meso pa sve zajedno propržiti. Naliti jednu čašu vode i dodati pirinac, zacín, so, biber. Kuvati oko desetak minuta dok se pirinac ne skuva. Po potrebi dodavati vodu.

Kada je pirinac skuvan, staviti u rernu jedno dvadesetak minuta na 200C da voda uvri i da se pilav zapece.

Savet