Socni pilav

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **2 struka**praziluka
- **1 manja glavica** belog luka
- **500 g**kupusa
- **100 g**pirinca
- **2 dl**supe
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Praziluk iseci na kolutove i pržiti na ulju, dodati iseckan beli luk, šampinjone i sitno iseckan kupus. Sve zajedno pržiti par minuta, zatim dodati belo meso iseckano na kockice i pirinac, dodati zacine i naliti supom. Kuvati par minuta, sipati u vatrostalni sud i peci na 200 C oko pola sata.

Savet