

Belo meso u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 kašičica**zacin
- **malomiro**šije
- **malo** bibera
- **maloljute** paprike
- **150 ml**pavlake za kuvanje

Prilog:

- **200 g**pirinca

Priprema

Isackati belo meso propržiti ga malo na masnoci (10 minuta) izvaditi iz šerpe belo meso, a na masnoci propržiti iseckani crni luk i šargarepu isecknu na kockice. Kada je luk staklast vratiti u šerpi belo meso i sve zajedno dinstati još 15 minuta uz postepeno dodavanje vode (oko 2 dl). Pred sam kraj dodati zacine i preliteri sa pavlakom za kuvanje. Pirinac obariti i dekorisati po želji.

Savet