

Pilav sa mladim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veze mladog crnog luka
- 2 kafene šoljice pirinca
- 2 cena belog luka
- 2 kašičice sušenog zacinskog bilja
- malo ulja
- biber

Priprema

Operite i narežite mladi crni luk na kolutice (upotrebite i pera), pa kratko prodinstajte na ulju. Dodajte opran pirinac, pržite minut-dva, dodajte zacini i nalijte sa pola litre vode. Po potrebi, možete dodati još vode.

Kad voda gotovo uvri a pirinac se skuva, stavite odozgo sitno iseckan beli luk i pobiberite. Ostavite još koji minut na vatri dok sva tecnost ne ispari.

Za ovaj pilav preporučuju se vrste pirinca namenjene pripremanju rižota.