

Pilav sa spanacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic** crnog luka
- **100 g** suve mesnate slanine
- **1 kašika** suvog biljnog zacina bez soli
- **1 kašicica** kurkume
- **5 šaka** pirinca
- **1 šaka** vlašca
- **1+1 kašika** maslinovog ulja
- **1 pakovanje** zamrznutog spanaca u briketima
- **po ukusu** morske soli
- **po ukusu** bibera
- **1/2 vezelista** peršuna
- **po potrebi** voda

Priprema

Staviti u tiganj crni luk isecen na kockice i slaninu na štapice. Dodati 1 kašiku maslinovog ulja, zacina i kurkumu i pržiti dok se slanina ne uprši i postane hrskava.

Sada dodati pirinac i vlašac. Pirinac merim šakama, jedna šaka za jednu osobu, a vlašac u mom slucaju je bio zamrznut pa sam upotrebila šaku vlašca.

Sve dodatno propržiti, preruciti u vatrostalnu ciniju u kojoj ce se peci i naliti vodom. Kolicina vode uvek ide dva puta više nego što je pirinca a ja to radim otprilike. Recimo ako je kolicina pirinca u posudi debljine jednog prsta dodam vode da ga prelije za dva prsta. Posoliti i pobiberiti, promešati i odozgo poredjati brikete

zamrznutog spanaca. Trebaju da budu zaronjeni u vodu sa pirincem.

Staviti u rernu na 180C stepeni da se pece. Kada voda uvri i pirinac treba da bude kuvan. Ako se desi da se pirinac nije skuvao, a voda je uvrila, slobodno dodajte toplu vodu ravnomerno sipajuci preko pirinca i ostaviti u rerni da se dokuva.

Gotovo jelo izvadite iz rerne, prelijte sa 1 kašikom maslinovog ulja i pospite krupno seckanim peršunom.

Servirajte toplo kao glavno jelo.

Prijatno!

Savet