

# **Pilav sa jajima i pavlakom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg mesa (batak, karabatak, krilca, vrat)
- **1 glavica** crnog luka
- **1 vecika šargarepa**
- **1 šoljapirinca**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicasoli**
- **3 kašikeulja**

### **I još:**

- **1** jaje
- **3** kašikepavlake
- **2** kašike susama

## **Priprema**

Pilece meso prvo prokuvati u šerpici 30 minuta. Dok se meso kuva propržiti u tepsiji iseckan crni luk, izrendanu na krupnije šargarepu i naliti malo vode, da se krkca desetak minuta. Meso odvojiti od kostiju, iskidati i staviti u tepsiju, dodati šolju pirinca i naliti vodom u kojoj se meso kuvalo. Zaciniti po ukusu. Kuvati na tihoj vatri uz povremeno mešanje dok se pirinac ne skuva. Dolivati vode, ako je potrebno da pirinac ne ostane suv. Umutiti jaje sa pavlakom i pomešati sa pilavom, preko posuti susam. Peci u rerni 20 minuta.

**Savet**