

## *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 krcka 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**