

Turski pilav sa ovcetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 ovcija plecka od 1,5 kg
- 250 g ovcijeg loja
- 400 g piripca
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 paprike (mogu suve)
- 5 kašika kuanog paradajza
- 2 lista lorbera
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Od ovcije plecke odvojiti kosti, ocistiti od kožica i žilica, pa meso iseci u komadice. Kosti i žilice staviti u manji lonac, naliti hladnom vodom (koliko da se dobije litar supe) i kuvati. Povremeno skidati penu. Ovciji loj, od bubrega ili repa, istopiti, dodati sitno isecen crni luk i meso. Sve zajedno pržiti oko 20 minuta. Potom posoliti, pobiberiti, dodati lorberov list, sitno iseci beli luk, paprike, kuvani paradajz i naliti supom od kostiju. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko sat i po. Na kraju dodati pirinac i kuvati još 25 minuta.