

Pilav (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilece grudi sa koskom
- **2 korena** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** pirinaca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera, suvi biljni začini

Priprema

Pilece grudi odvojiti od koske. Kosku staviti u 1 l vode i staviti da se kuva. Supu začiniti po ukusu. Pilece grudi iseckati na kocke. Iseckati crni luk na sitne kockice, a šargarepu na kolutove. Sipati u šerpu ulje, crni luk i pržiti dok luk porumeni. Zatim dodati šargarepu i piletinu. Naliti sa malo supe i dinstati oko 15 minuta. Ako je potrebno posoliti još malo. Zatim dodati pirinac sve lepo izmešati i dodati još malo supe. Dinstati sve zajedno još oko 15 minuta. Zatim sve preruciti u vatrostalnu tepsiju, naliti još malo supe i staviti u zagrejanu rernu da se pilav zapece. Otprilike oko 10 minuta odnosno dok ne ispari višak tecnosti.

Savet