

Pilav sa svinjetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjske krtine od vrata
- **2 glave** crnog luka
- **1 šolj** pirinca
- **1 vez** peršuna
- **3 cen** belog luka
- **1 kašik** mešavine začina
- ulje za prženje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Glavice crnog luka sitno iseckajte i ispržite na zagrejanom ulju u tiganju.

Meso isecite na kocke, beli luk iseckajte na sitno pa kada crni luk omekša dodajte meso i beli luk u tiganj.

Kada meso pobeli posolite ga, pobiberite, zacinite mešavinom začina, dodajte sitno isecen peršun i pirinac pa promešajte varjačom.

Sadržaj tiganja prerucite u posudu za pečenje. Nalijte 3 šolje vode i promešajte.

Posudu stavite u rernu i pecite 30 minuta na 200 stepeni.

Savet