

Pilav sa pecurkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pecuraka
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **maloulja**
- **70 g** pirinca
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk da bude staklast. Dodajte šargarepu secenu na kolutove, zatim seckane pecurke, posolite pobiberite i zacnite. Dinstajte poklopljeno u sopstvenom soku dvadesetak minuta. Kasnije sklonite poklopac i dinstajte još malo da ispari višak vode. Pirinac obarite u vodi. Odnos pirinac - voda 1/3. Dinstane pecurke pomešajte sa barenim pirincem i zacinite.

Savet