

## **Pilav sa keljom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gpirinca
- **4-5** šargarepa
- **1** veca **glavicacrno** luka
- **1** **glavicakelja**
- **300** gpileceg mesa
- **500** mlpilece supe ili supe od kocke
- **1/2** šoljiceulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**uvog biljnog zacina
- **po ukusu**subibera

### **Priprema**

Luk iseckati sitno na kockice, šargarepu na kolutove, a kelj na rezance. Pilece meso obariti uz dodatak kocke za supu, pa tecnost sacuvati.

U vecoj šerpi zagrejati ulje i najpre izdinstati luk. Kada luk postane staklast, dodati šargarepu, kratko prodinstati, a zatim dodati i kelj iseckan na rezance. Sve zajedno prodinstati, dok ne pusti vlastiti sok. Zatim dodati usitnjeno pilece meso i nastaviti sa dinstanjem.

Na kraju dodati i pirinac, naliti malo pilece supe, zaciniti omiljenim zacinima po ukusu i dinstati sve zajedno desetak minuta uz cesto mešanje i povremeno dolivanje tecnosti od pilece supe (po potrebi). Nakon tog vremena, pilav presipati u vatrostalnu posudu i naliti tecnošcu da ogrezne. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i zapeci dok pilav u potpunosti ne bude gotov.

### **Savet**

Ukoliko tenost uvri, povremeno nalivati pileom supom.