

## Šareni pilav



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2 ili 3** vecapileca bataka
- **1 šolja (2dl)**pirinca
- **2** šargarepe
- **1/2 šolje** graška
- **1/2**kocke za supu (gove?e)
- **1**crni luk
- **1 kašicica**aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**

### Priprema

Batake i karabatake oprati, šargarepu oljuštiti i staviti u vodu da se obare. Dodati so, suvi biljni zacin i kocku za supu jer cemo tim bujonom kasnije naliti pirinac. Dok se to kuva iseckacemo luk i propržiti na malo ulja. Kada postane staklast dodacemo alevu papriku pa zatim pirinac koji smo prethodno oprali u vodi. Na tihoj vatri cemo propržiti pirinac par minuta pa dodati zamrznuti grašak i zacine po ukusu, a onda naliti šoljom vode. Malo dinstati. Nekih 5 minuta. Kuvanu šargarepu iseckati i dodati u pirinac.

Smesu pirinca i povrca možemo preruciti u vatrostralnu posudu mada sam ga ja zapekla u šerpi u kojoj sam ga i spremala. Kada je meso kuvano stavimo ga preko pirinca i nalijemo bujonom. Treba dosta tecnosti jer pirinac upije.

Rernu zagrejemo na 200C i pecemo pirinac sa mesom nekih pola sata. Videcete ako tecnost ispari dodajete još

po malo jer ne treba da bude ni previše suvo. Kada meso porumeni, a tecnost delimicno ispari jelo je gotovo.  
Prijatno!

### **Savet**

Pored šargarepe i graška često dodam i kukuruz šećerac isto zamrznut... onda bude pravo šarenilo boja...