

Pilav (7)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**struka mladog luka
- **3** šargarepe
- **1**kocka pileca za supu
- **1**paprika babura
- **200 g**pirinca
- **800 ml**vode
- **1 kašik**mešavine zacina

Priprema

Sitno iseci mladi luk, šargarepu na krugove, a papriku na zilijen. Propržiti sve na ulju.

Pirinac isprati u 3 vode pa dodati prženom povrcu. Pržiti 5 minuta, zatim kocku za supu (ja sam koristila pilecu, može i gove? a) rastvoriti u 400ml vode i dodati povrcu i pirincu.

Na umerenoj temperaturi dinstati. ?ešce mešati. Dolivati vodu sve dok ne bude kuvan. Možda ce vam trebati do 1l vode. Zavisu kakav pirinac koristite.

Malo tecnostu treba da ostane kada skidate sa šporeta. Poklopiti i ostaviti da pirinac upije višak vode kako bi bio socniji.

Služitii uz kruton i mladi luk.

Savet

Evo jedan bez mesa, a verujte bolji je nego sa mesom! :) Preporučujem, lagan ručak. Po pravilu uz pirinač ne ide hleb, ali ko voli može, naravno! :) Uživajte! ?