

## **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** gpirinca
- **800** mlvode
- **1** kašikamešavine zacina

### **Priprema**

Sitno iseci mladi luk, šargarepu na krugove, a papriku na ziljen. 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 govea) rastvoriti u 400ml vode i dodati povrcu i pirincu.

Na umerenoj temperaturi dinstati. ešće mešati. Dolivati vodu sve dok ne bude kuvan. Možda ce vam trebati do 1l vode. Zavisi 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! :) Preporuujem, lagan ruak. Po pravilu uz pirina ne ide hleb, ali ko voli može, naravno! :) Užuvajte!