

## *Pilav - ?uvec :)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 pileca batka
- 2 karabotka
- 2 krilca
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 sveža paprika
- otprilike 1 šolja (200 ml) pirinca
- 1 sveži paradajz
- 2 šargarepe
- 1/4 pilece kocke za supu
- malo crvene mlevene paprike
- suvi biljni zacini
- malo bibera

## **Priprema**

U šerpu sipati ulje ili 1 kašiku masti, crni luk iseci na rebarca, pa preko luka porežati meso, posuti ga suvim biljnim zacinom sa obe strane, pa naliti otprilike 2 čaše vode. Dinstati meso sat, sat ipo, dok ne pocne bukvalno da se odvaja od kostiju. Za to vreme skuvati pirinac, šargarepu sa dodatkom kocke za supu. U kuvan pirinac

dodati sitno seckanu svezu papriku i ostaviti da stoji sve tako u toj vodi u kojoj se kuvalo. Tu vodu ne bacam :)

Meso izvaditi, odvojiti od kostiju, iseckati pa vratiti u šerpu. Dodati pirinac, iseckan i oljušten paradajz, malo bibera, mlevene paprike, pa sve zajedno dinstati još 10-ak minuta.

## **Savet**