

Pilav (8)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 glavica** praziluka
- **1** šargarepa
- **1** kolut celera
- **3 šoljice** pirinca
- **mal**o bibera
- **mal**o peršuna
- **mal**o majcine dušice
- **mal**o ružmarina

Priprema

U tepsijici sipati ulja da pokrije dno i do pola upržiti iseckanu šargarepu i crni luk, zatim dodati iseckan praziluk i ren. Kada se sve lepo uprži sipati 3 šoljice pirinca i naliti vodom (možete naliti i vodom iz supe ili ako hocete pilav sa mesom onda vodu u kojoj ste kuvali meso). Dodati sve zacine i posoliti. Kuvati na slaboj vatri sve dok pirinac ne postane mek. Kada se pirinac skuva obavezno mu dodati malo vode i staviti da se zapece u rerni.

Savet

Ako želite da pilav bude crven tokom kuvanja dodajte alevu papriku.