

## ***Peceno pile i pirinac***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1pile
- 250-300 gpirinca
- malošargarepe
- malograška
- malopaškanata
- maloboranije
- po ukususo
- po ukusubiber
- 1-2 kašikemaslaca

### **Priprema**

Pile posoliti po ukusu, staviti u tepsiju malo sipati vode i staviti peci na 200, kad pile pocinje da rumeni pripremiti pirinac. Pirinac dobro oprati u vodi, staviti vodu u šerpu i kad voda provri, staviti pirinac. Kuvati na laganoj vatri. Povrce po želji iseckajte na kockice i stavite u pirinac da se kuva. Kad je pirinac gotov procedite sve. Izvadite peceno pile na tacnu. Ako je pile bilo masno, pa ima previše masnoce, procedite malo. Pirinac sa povecem sipati u tepsiju i kuvacom dobro promešati da se ono što je "zagorelo" sjedini sa pirincem. Ukoliko treba još nekih zacina so, biber... i sad stavite maslac, tajni sastojak dobrog pirinca :) na kraju da se od topline otopi, promešajte.

### **Savet**

Ponekad u pirina stavim sitno iseckano jedno peeno jaje, probajte, možda vam se sviđi.