

Peceno pile i pirinac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile
- **250-300 g**pirinca
- 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 masnoće, procedite malo. Pirinac sa povećem 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 svidi.