

Biljin pilav sa ajvarom



Sastojci

Potrebno je:

- pirinac oko 300 g
- 3 bataka sa karabatakom
- 3 pune kašike ajvara
- 3 vece šargarepe
- 1 veci paštrnjak
- 3 manje glavice crnog luka
- 1 dl ulja (ili masti)
- zacin
- so

Priprema

Naliti batak sa karabacima vodom, dodati na kocke isecenu šargarepu, paštrnjak, luk i vegetu. Bariti u ključaloj vodi, dok meso ne omekša.

Očišćen pirinac staviti u tepsiju (dublja tepsija) dodati 3 vršene kašike ajvara, malo soli, naliti supom i dobro izmešati. Batake poređati ravnomerno i u sve to usuti ulje.

Tepsiju protresti i staviti u rernu. Kad krene da isparava, povremeno izmešati da bi ulje došlo do pirinca.

Jelo je izvrsno, (ustanovila sam da ajvar da lepšu aromu jelu, umesto paradaiz pireu).