

Pilav s povrćem i krilicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krilca
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1**paprika
- **1**manja tikvica
- **100 g**graška
- **1 kašica**sol
- **1** kocka za supu
- **1** **čaš**pirinca
- **3** **čaše**vode
- **1** **dl**ulja

Priprema

Luk, šargarepu, tikvicu i papriku ocistiti i sitno iseckati. U šerpu sipati ulje i povrće iseckano i grašak i dinstati 5 minuta dodati isecena krilca i još dinstati 15 minuta. Dodati oprani pirinac i izdrobljenu pilecu kocku promešati i naliti sa vodom i na tihoj vatri kuvati 30 minuta. Gotovo jelo služiti uz željenu salatu.

Savet