

Pilav sa curecim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **2 vec**abaraka cureceg mesa
- **1** šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **po želj**imasti
- **maloo**origana

Priprema

Meso iseckati sa bataka. U tiganju dinstati šargarepu, beli i iseckan crni luk. Dodati origano i zacinite. Za to vreme u vodi na pola skuvati pirinac. A meso stavite u rernu da se pece.

Kada je pirinac na pola gotov, pomešati ga sa crnim lukom i šargarepom, i sve to presuti u pleh de se meso pece. I peci 45 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz turšija salatu. Prijatno.