

## Pilav (10)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 šoljice** pirinca
- **4 šoljice** vode
- **1 parce** belog mesa
- **1** krilo
- **1** karabatak
- **1/2** zelene ili crvene paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kocka** za supu
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po potrebi** ulje

## Priprema

Na malo ulja propržiti iseckan crni luk.

Kad postane staklast dodati usitnjenu piletinu (imala sam prilično krupno krilo i karabatak) i pržiti i nju petnaestak minuta.

Onda dodati opran i očeđen pirinac pa i njega propržiti 3-4 minuta. Pirinac kod ovakvih jela uvek prvo treba propržiti pa onda kuvati, lepši je. Začiniti.

Onda dodati dve šoljice vode, a u druge dve koje ugrejete razmutiti kocku za supu.

Kuvati 10 minuta pa u podmazanu vatrostalnu ciniju prvo sipati pirinac, a po njemu rasporediti meso. Izmeu komada mesa staviti nekoliko kolutova paprike.

iniju staviti u vec ugrejanu rernu i peci na 220'C dok meso ne porumeni.

Služiti toplo uz salatu po izboru. Ja sam služila uz cveklu i paradajz.

### **Savet**

Ovo staro jelo je vrlo ukusno i uz razliite salate pravi je izbor.