

Pilav (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji komad**piletine
- **1 šolja (2,5 dl)**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 šargarepa**
- **po ukusu**so
- **po ukusu**zacin
- **50 ml**ulja ili masti

Priprema

Komade piletine skuvati. Na zagrejanom ulju ili masti, propržiti glavicu crnog luka, dodati seckanu šargarepu i očišćeni i oprani pirinac. Tako još malo prodinstati pa zatim naliti polako vodom (ne preterati sa vodom jer ce se morati duž kuvati, a zrna pirinaca ce se raspasti neka ostanu fina zrna) u kojoj se kuvalo mese posoliti i zaciniti pa dodati kuvano meso i staviti da se pece. Prijatno!!! Poslužite topao sa salatom od kupusa, cveklom...

Savet

Piletina i pirina, brzo i lako. Ako izbacimo meso dobije se posno jelo, varijacije su razne i zavise od ukusa, a jeftin je i jednostavan za pripremu.