

Pilav (12)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pilav:

- 2 pileca bela mesa
- 1 šolja (od 2,5 dl) pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 glavice (manje) praziluka
- 1 šargarepa
- malosoli
- malo origana
- 1-2 komada lovorovog lista
- 1/2 kašičice kurkume
- malo bibera
- malo suvog biljnog začina
- na vrh kašičice karija
- 1 dl ulja
- 5 šolja (od 2,5 dl) bujona ili vode
- (može pola - pola)

Priprema

Iseckati meso na kockice. Luk i praziluk iseckati sitnije. Šargarepu iseckati na kockice. Propržiti kratko meso na masnoci u šerpi pa ga izvaditi na tanjir. U istoj masnoci dodati crni luk, praziluk, šargarepu i prodinstati malo. Vratiti meso, zaciniti sa zacinama, dodati lovor, pirinac pa kratko propržiti. Doliti malo vode ili bujona uz mešanje, da kratko prokrcka. Posudu vatrostalnu premazati uljem. Doliti ostali bujom ili vodu (pomešano pola pola). Preliti u vatrostalnu posudu ili uvecaru pa staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Peci oko 45-50 minuta da tecnost uvri paziti da se previše ne osuši. Prekriti folijom, pred kraj 15 minuta skloniti da dobije malo boju. Poslužiti uz salatu po želji.

Savet

Ovaj nain pripremi je ukusan. Probajte.