

Pilav (13)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Finale:

- **1 kašika** iseckanog peršuna ili mirodjije

Pilav:

- **250 g** pirinca okruglog zrna
- **500 g** pileceg belog mesa
- **750 ml** domaceg pileceg bujona
- **4 kašika** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašice** sveže mlevenog bibera
- **2 kašice** soli

Priprema

Očistiti piletinu od masnoce, pa je isprati pod hladnom vodom. U loncu zagrejati najmanje 1 litar vode, dodati piletinu i kuvati na tihoj vatri jedan sat. Može se dodati zelen za supu i par zrna bibera, a i ne mora. Izmeriti 250 g pirinca i dobro ga isprati na cediljci pod cesmom. Staviti ga u ciniju i preliteri vodom, pa ostaviti neka stoji dok se supa bude kuvala. Procediti supu, meso odvojiti i poklopiti da se ne bi osušilo. Trebalo bi da bude 750 ml bujona, a sav višak ohladiti i zamrznuti za neku drugu priliku.

U vecoj šerpi, na tihoj vatri, zagrejati maslinovo ulje. Dodati sitno isecen crni luk i dinstati ga malo duže nego što je uobicajeno. Dodati ocedjen pirinac. Pržiti ga kratko vreme s lukom, stalno mešajuci, jer ce se hvatati za

dno šerpe. Naliti 750 ml bujona, posoliti i pobiberiti. Poklopiti šerpu i krckati pirinac na tihoj vatri desetak minuta, povremeno mešajući. Ukoliko postoji potreba dodati još malo bujona ili vode.

Piletinu iscepkati prstima na vlakna. Dodati u šerpu s pirincem i promešati. Probat i jelo da bismo videli koliko je pirinac kuvan i da li je dovoljno slano. Ukoliko je potrebno dodati još malo bujona ili vode. Isključiti ringlu, dodati iseckan peršun, a pilav ostaviti još neko vreme na toploj ringli. Pripremiti salatu i servirati ovo ukusno i jednostavno jelo. PS. Upisala sam vreme pripreme 90 minuta, ali ako imamo već pripremljen bujon i kuvanu piletinu, vreme se skraćuje na 30 minuta.

Savet

Pirinç (pirina) je re koju su doneli Turci na balkanske prostore, zajedno s kulturom do tada nepoznate žitarice - pirinem. Pilav nije naše nacionalno jelo, ali kao da jeste, toliko se recept uvrežio i odomaio :) Iz radoznalosti sam proverila nain pripreme na par turskih sajtova, pa, isto je kao što je radila i moja mama a, verujem, i mnoge domaice s našeg podneblja. Jedina razlika koju sam primetila je u tome što turske domaice dodaju kuvane leblebije u pirina a, bogami, i jednu kockicu šeera. Kako god, pilav je vrlo jednostavno i izdašno jelo za svako doba godine, a uz sezonsku salatu dobijamo kvalitetan i vredan obrok.