

Pilav sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevenog svinjskog mesa
- 2 velike glavice crnog luka
- 2 velike šargarepe
- 2-3 kašike ulja ili kašika svinjske masti
- 1 šolja od neskafe pirinca (najbolje kocanskog)
- so
- biber
- kari
- sušeni mešani zacini od povrća
- pileca ili govedja kocka za supu
- voda za nalivanje

Priprema

Sitno iseckati crni luk i šargarepu, staviti na blago zagrejanu masnocu da se proprži, ubaciti mleveno meso i odmah staviti zacine po ukusu, da bi na toploti ispustili etericna ulja, ali izostaviti so i vegetu, što ce doći pred kraj.

U proprženo meso i povrce, dodati šolju pirinca, i to propržiti da postane staklasto, zatim naliti vodom (dve - tri solje od bele kafe, a može i više što zavisi od vrste pirinca), ubaciti kocku za supu i poklopiti.

Smanjiti temperaturu i pustiti da kreka, dok pirinac ne upije vodu. Ako su zrna mekana, dodati soli i vegete po ukusu, poklopiti, isključiti i ostaviti kratko vreme, da postoji i upije.

Ne mora da se stavlja u rernu, odlican je i ovako. Štedi energiju i vreme, a zdrav je i ukusan, deca ga obožavaju.