

# **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 zacin od povrca
- pileca ili govedja kocka za supu
- voda za nalivanje

## **Priprema**

Sitno iseckati crni luk i šargarepu, staviti na blago zagrejanu masnoci 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 će doci pred kraj.

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

Smanjiti temperaturu i pustiti da krcka, dok pirinac ne upije vodu. Ako su zrna mekana, dodati soli i vegete po ukusu, poklopiti, iskljuciti 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.