

Pilav sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manje** krmenadle
- **100 g** pirinca
- **2 vece** šargarepe
- **100 g** suvih šljiva bez koštica
- **100 g** kukuruza šecerca
- **1 glavica** crni luk
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** masti
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibber
- **po potrebi** suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk, beli luk i šargarepu iseckati sitno na kockice. Krmenadlu odvojiti od koske pa iseckati na manje kockice. Staviti mast u šerpu da se otopi, pa staviti pa staviti iseckan luk i šargarepu. Pržiti 2-3 minuta da luk i šargarepa omekšaju. Zatim ubaciti meso iseceno na kockice.

U drugu šerpicu staviti vodu da provri, a onda ubaciti pirinac. Kuvati desetak minuta, ne treba skroz da se skuva dovoljno je da se pirinac skuva do pola. Ostaviti tako u šerpici dok se dinsta meso oko 30 minuta. Zaciniti po ukusu. Suve šljive iseckati, a kukuruz ako nije iz konzerve vec iz zamrzivaca onda ga kratko prokuvati.

Pirinac ocediti od vode, ali ne skroz. Ostaviti malo vode pa sjediniti sa suvim šljivama i kukuruzom. Dodati sve zajedno u dinstano meso, zaciniti još ako je potrebno, i sve lepo sjediniti. Prebaciti u podmazanu vatrostalnu

posudu pa staviti u zagrejanu rernu da se zapece oko 10-15 minuta.

Savet