Pilav (14)

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca šolja**pirinca
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2** šargarepe
- **2**pileca bataka i karabataka
- ulje
- **po ukusu**zacini

Priprema

Iseckati šargarepu i luk, i na malo ulja i vode dinstati. Nakon 10-15 minuta dodati batake i karabatake.

Za to vreme posebno oprati pirinac, a potom ga obariti, paziti da se ne prekuva. Procediti i isprati ga vodom.

Nakon oko pola sata, 45 minuta, kada pilece meso bude skoro gotovo, izvaditi ga na tanjir, prohladiti i po želji odvojiti od kosti svo meso (može i da ostane u komadu).

U vatrostalnu ciniju ili dublju tepsiju pomešati pirinac, meso, dinstani luk i šargarepu, dodati zacine (suvi biljni zacin, biber, peršun, origano, po ukusu), još malo ulja, dobro promešati sve i zapeci još 20ak minuta na oko 200 stepeni.

Po ovom receptu pirinac bude rastresit, suv, svako zrno se razdvaja, može da se jede i kao hladan obrok.

Savet

Prijatno!