

Socni pilav



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belo pilece meso
- 1 pakovanje svežih šampinjona
- 2 praziluka
- 2 cena belog luka
- 1/2 manje glavice kupusa (oko 500 g)
- 100 g pirinca
- so
- biber

Priprema

Belo meso skuvati. Kada se ohladi, iseci na kockice. Supu ostavimo da se nalije pilav. 2 praziluka iseci na kolutove i pržiti na ulju, dodati 2 cena belog luka, seckane šampinjone i sitno isecen kupus, kao za salatu.

To sve pržiti par minuta, dodajte belo meso i pirinac, posolite i pobiberite, nalijte supom u kojoj se kuvalo meso.

Stavite u rernu na 200 C, 30 minuta.

Jako je socno i ukusno. Prijatno!