

## **Pilav (15)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g pirinca
- **500** g pileceg belog mesa
- **po želji** so
- **malocrnog** bibera

### **Priprema**

Meso stavite u pac: malo ulja, soli i bibera. Treba da odstoji sat vremena.

Zatim, meso stavite u prokuvanu bodu i kuvati 7-10 minuta, i dodati kašičicu suvog biljnog zacina.

Za to vreme na malo ulja prodinstati pirinac (10.ak minuta).

Nakon svega toga, pouljiti vatrostalnu ciniju u nju prebacite iz tiganja pirinac, preko posuti pac u kome je bilo meso, zatim pore?ati kuvano meso po pirincu i sa tom vodom gde se meso kuvalo preliteri pirinac i meso.

Stavite u predhodno zagrejanu rernu i peci 45-60 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Služiti uz pečene paprike. Prijatno.