

## **Pilav (16)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50** mlulja
- **1** veka **glavicarnog** luka
- **3**bataka sa karabatakom
- **2** vecešargarepe
- **1** šolja od **2** dlpirinca
- **4** šolje od **2** dlvode
- **po** ukususo
- **po** ukusubiber
- **po** ukususuvo biljni zacin

### **Priprema**

Luk sitno naseckati na kockice i šargarepu naseckati na kockice. Uzeti dublji tiganj sipati ulje i prodinstati povrce. Povrcu dodati batak i karabatake zaciniti sa solju, biberom, suvim biljnim zacinom, dinstati 15 minuta pa dodati pirinac i dinstati 5 minuta doliti 4 šolje od 2 dl vode. Kad provri sipati u tepsiju i staviti u rernu da se skuva - zapece pilav.

### **Savet**