

Pilav (17)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka
- 2 vece šargarepe
- 1 **caša od 2 dl** pirinca
- 1 gove?a kocka

Zacini:

- 1 **velika kašika** soli
- 1 **velika kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Oljuštiti šargarepu i zajedno sa piletinom staviti da se kuva dok ne omekša. Dodati suvi biljni zacin i so.

U drugu podmazanu posudu (ciniija ili šerpa) staviti propran pirinac i izdrobiti gove?u kocku. (Po ukusu dodati još malo soli ili suvi biljnini zacin)

Kuvanu piletinu ocistiti od kože i kostiju pa zajedno sa šargarepom (koju iseckate na kolutice) ubaciti u posudu sa pirincem, pa preliteri vodom u kojoj su se kuvali.

Staviti u rernu i peći na 180 stepeni pola sata. Kada gornji sloj porumeni, izvaditi iz rerne i promešati, pa onda vratiti da se peče još 15ak minuta.

Jelo izvaditi iz rerne i poslužiti.

Savet

Vodu u kojoj su se kuvali šargarepa i piletina možete iskoristiti i za supu, a pilav preliti obi?nom vodom. Ali je ovako svakako ukusnije. Prijatno!