

## **Pilav (17)**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3pileca bataka
- 2vece šargarepe
- **1 caša od 2 dl**pirinca
- 1govea kocka

#### **Zacini:**

- **1 velika kašikasoli**
- **1 velika kašikasuvog 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 (cinija ili šerpa) staviti propran pirinac i izdrobiti goveu kocku. (Po ukusu dodati još malo soli ili suvi biljnin zacin)

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

Staviti u rernu i peci na 180 stepeni pola sata. Kada gornji sloj porumeni, izvaditi iz rerne i pomešati, pa onda vratiti da se pece 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 obinom vodom. Ali je ovako svakako ukusnije. Prijatno!