

Pilav sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 karabataka pileca
- 3 šoljice pirinca
- po ukusu soli, bibera
- 1 glavica crnog luka
- 3 l vode
- 1 kašika suvog zacina

Priprema

Dva do tri karabataka stavite u 3 litra vode da provri. Kada provri dodajte kašiku suvog biljnog zacina. Kuvajte na srednjoj vatri dok ne uvri za jedno pola litra. To je otprilike nekih pola sata možda i malo manje. Ako vidite da vam je dosta vode uvrlo dodajte još jednu do dve čaše. Kada meso pocne da se raskuvava sklonite sa ringle. Za pirinac svako ima svoju merku. Retko ko meri pirinac na grame nego se obicno meri na šoljice. I to one manje starinske od 1dl. I jedna ta ravna šoljica ide po osobi. Ili dve do tri šoljice idu na mali uvec pleh. Stavite u šerpu pirinac i nalijte vodu tri prsta da ogrezne. Ne dodajete ništa više. Kuvate pirinac sve dok ne prestane da upija vodu i dok skroz nabubri. To je recimo 15 do 20 minuta. Sklonite sa ringle pa ga pustite još malo da bude u šerpi nekih 5 minuta. Jednu veliku glavicu crnog luka sitno saseckajte i prodinstajte na ulju. To dinstate u uvec plehu. Izrucite pirinac i sve dobro promešajte. Stavite meso iz supe. Ja iskreno po nekad iskidkam sitno meso, a sada sam stavila cele karabatake. Kutlacom polako nalijte supu da ogrezne pirinac oko pola prsta iznad pirinca da bude. Polako malo izmešajte, dodajte biber mleveni po ukusu i zapecite u rerni na srednjoj temperaturi oko 15 do 20 minuta. Ako treba dodajte još jednu kutlacu supe. Tako ce vam pilav biti lepo softan, a ne onako suv kao što zna da bude kod mnogih domaćica. Caka je ustvari u nalivanju supom i u predhodnom kuvanju pirinca. I još nešto, ako ste protivnik suvog zacina, možete dodati recimo miroiju i biber.

Savet

Pilav ili kako ga u turskom i arapskom svetu zovu pilaf je jelo od pirina sa ili bez mesa. Ono što krasi ovo jelo je jednostavnost, a opet ima neverovatno bogatstvo ukusa. Kod nas pilav se sprema esto i u veini domova je na meniju bar dva puta meseno ako ne i eše. Ja sam rešila da da objasnim poetnicima kako ga ja spremam. Negde, svi imamo sline recepte uz dodatak linog pevata. Ovo je koliina za tri osobe. I ovaj put sam spremala sa pileim karabatacima jer sam htela i da "kusnem na kašiku" pileu domau supu. Ovo je verzija za pilee meso. Što se tie ostalih mesa junetinu isto kuvate i koristite supu, a kod svinjskog ili recimo jagnjetine tu dodajete govei bujon. Uopšte nije komplikovano spremiti, i uz ove cake koje sam vam rekla pilav e biti za desetku. E da, zaboravila sam da kažem o samoj sorti pirina. Ja kada ne koristim integralni koristim koanski. Nekako mi je lepše od onog dugo zrno. Pirina dugog zrna koristim za neka rižota. Pa prijatno dragi!