

## **Pilav sa krompirom (posan)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 srednja šoljapirinca**
- **4 - 5 srednjekrompira**
- **1 srednja glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicicaorigana**
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 supena kašika suvog biljnog zacina**
- **po potrebisoli**
- **2,5 dlulja**

### **Priprema**

Pripremiti potrebne sastojke.

U dublji tiganj sa poklopcem sipati 1,5 dl ulja, dodati krupnije iseckan crni i beli luk, origano i bosiljak. Ostaviti lagano da se dinsta desetak minuta.

U isto vreme staviti jednu srednju šolju piranca da se kuva u vodi koja je tri prsta iznad pirinca i kojoj ste dodali malo ulja i soli. im voda provri odbaciti je, a pirinac dodati krompiru koji ste predhodno izrendali na najkrupnijoj strani rendeta. Zatim u tu smesu dodati kasiku zacina, pet šolja (istih kao za pirinac) prokuvane (vrele) vode, 1 dl ulja i soli po potrebi.

Kada su luk i zacini prodinstani dodati mešavinu rendanog krompira i pirinca u tiganj i tako kuvati

(odklopljeno) lagano petnaestak minuta uz povremeno mešanje.

I na kraju sve to sipati u podmazan pleh velicine oko 20 sa 30cm, staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta u stvari dok pirinac ne bude mekan.

### **Savet**

Dok ne doe do faze peenja povremeno mešati.