

Pilav sa krompirom (posan)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja šoljapirinca**
- **4 - 5 srednjkrompira**
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 supena kašika** suvog biljnog zacina
- **po potrebi**soli
- **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 piranca 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 (vrole) vode, 1 dl ulja i soli po potrebi.

Kada su luk i zacini prodinstani dodati mešavinu rendanog krompira i piranca 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 do?e do faze pe?enja povremeno mešati.