

Pilav sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog mesa
- **3 šoljice** pirinca
- **3 mlada struk** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1 kašika narendanog** paškanata i celera
- **2** svežepaprike
- **1** kocka za supu (pileca)
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog začina
- **po ukusu** malobiber i kari
- **po potrebi** ulje

Priprema

Meso začiniti i posoliti po ukusu.

Zatim ga kratko propržiti na ulju i izvaditi.

U to ulje propržiti luk, šargarepu, paškanat, celer i papriku.

Nasuti u pleh ili tepsiju. Skuvati u 1 l vode kocku za supu, u povrce sipati pirinac, promešati i začiniti po ukusu, pa poreati meso, staviti u rernu 20 ak minuta na 200 stepeni.

Savet

Možete dodati još neki zain koji volite.