

## **Pilav (18)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2-3 glavice crnog luka**
- **1 šargarepa**
- **4-5 paprika**
- **100 g pirinca**
- **300-400 g piletine**
- **1 kašicica karija**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu uvođenje biljnog zacina**
- **po potrebi ulja**

### **Priprema**

Luk sitno naseckati, pa ga propržiti na malo ulja da postane staklast. Zatim mu dodati šargarepu i papriku i nastaviti sa dinstanjem. Kada je povrce omekšalo, dodati ocišcen i opran pirinac i dinstati uz povremeno nalivanje vode.

Kada je pirinac napola skuvan, dodati mu kari i zacine po ukusu.

Smesu presipati u dublju vatrostalnu posudu. Preko naliti još malo vode i rasporediti parcice piletine.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

**Savet**