

Pilav sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja šoljapirinca**
- **1 srednjašargarepa**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicaorigana**
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **4 šolje iste kao za pirinacvode**

Priprema

Staviti pirinac sa malo vode, ulja i soli da provri pa prosuti vodu. U tiganj sipati ulje sa malo vode i izrendanu šargarepu pa ostaviti 5 minuta da se prodinsta. Potom dodati sve sastojke i prokuvan, pa proceen pirinac sa odreenom kolicinom hladne vode. Na taj nacin pirinac zadržava bistru boju i celo zrno.

Kada pirinac omekša, a ostane ceo skinuti i poslužiti.

Savet

Uz njega lepo ide paradajz ili salata od slatkog kupusa.