

Pilav sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 veka** šargarepa
- **1 jogurtska** čašapirinca
- **oko 300 g** spanaca
- **1 čašak** iseke pavlake
- **1 jaje**
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** peršuna

Priprema

Crni luk ocistiti i iseckati sitno. Šargarepu ocistiti i izrendati pa dodati luku i zajedno propržiti u malo ulja na tihoj vatri. Pirinac oprati i dodati luku i šargarepi. Spanac oprati i iseckati sitno pa sjediniti sa prethodnim sastojcima, naliti 2 čaše vode, i ostaviti da se krcka na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Kad pirinac bude već kuvan, dodati začine po ukusu i promešati, pa preruciti u tepsiju ili vatrostalnu posudu. Posebno umutiti jaje viljuškom pa dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Ovom smesom preliti pilav i zapeci u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet