Pilav iz kese za pecenje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**crnog luka
- **10**listica sremuša
- **ili 2 veca cena**belog luka
- **100 g**šargarepe
- **1**ljuta papricica
- **60 ml**ulja
- **1/2 kašicice**kurkume
- **180 g**pirinca
- **400 ml**vode u kojoj se meso kuvalo
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni biber

Ostalo:

- **2**veca pileca bataka sa karabatakom
- **3 pune kašike**soja sosa
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Pilece meso odvojiti na batak i karabatak. Staviti ga u dublju posudu, naliti hladnom vodom i staviti da se kuva. Kuvati sve dok meso ne bude polumekano. Slkoniti posudu sa vatre, izvaditi meso i ostaviti da se ohladi a vodu

sacuvati.

Sastojke za marinadu (soja sos, beli luk u prahu, mleveni biber i alevu papriku) staviti u manju posudu i viljuškom dobro sjediniti. Sa marinadom premazati svako parce mesa. Marinirano meso poklopiti i ostaviti da odstoji pola sata na sobnoj temperaturi.

Crni luk iseci na krupnije kocke, sremuš (ili cešnjeve belog luka) sitno iseckati, šargarepu iseci na polukrugove a ljutu papricicu na krugove (ko ne jede ljuto neka izbaci papricicu). Pirinac (ja koristim pirinac dugog zrna) dobro isprati pod mlazom hladne vode, sve dok voda ne postane bistra.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Ulje sipati u odgovarajucu posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati crni luk i šargarepu. Promešati i dinstati 2-3 minuta. Zatim ubaciti sremuš i papricicu. Promešati, dodati kurkumu i po ukusu suvi biljni zacin i mleveni biber. Sve dobro promešati i sipatu u posudu koja ce se staviti u kesu, pa u rernu. Preko povrca sipati pirinac. Od vode u kojoj se kuvalo meso odvojiti 400 ml (ostatak iskoristiti za supu) i preliti preko pirinca. Promešati sve sastojke i probati da li treba dodati još šta od zacina. Preko poreati meso iz marinade.

Posudu staviti u kesu (ja sam koristila dublju posudu vel. 24cm, a kesa treba da bude najvece velicine - 35cm x43cm. I da vas ne buni koja je kesa u pitanju, to je kesa u kojoj se pece meso, pilici...) i krajeve kese dobro vezati tracicom, koja ide u pakovanju sa kesama, ili obicnim koncem za šivenje. Kesu na par mesta iglom izbockati i staviti posudu u rernu.

Pilav peci pola sata, odnosno dok pirinac ne upije svu vodu. Pri kraju pecenja izvaditi posudu iz rerne, makazama raseci kesu po sredini i vratiti da se meso dodatno zapece. Videcete, meso ce dobiti lepu rumenu boju i preko kese, ali ako želite da bude više rumeno onda ga dodatno zapecite.

Pilav izvaditi iz rerne, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta, pa ga poslužite uz salatu po želji.

Savet