

# **Pilav sa suvimi šljivama**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 glavica crnog luka
- 200 g slanine
- 200 g šargarepe
- 1/4 kg pirinca
- 6-7 komada suvih šljiva
- 1 kocka za supu
- ulje
- so
- biber
- peršun

## **Priprema**

Crni luk i slaninu iseckati sitno, pirinac oprati, a suve šljive staviti u toplu vodu da nabubre, sat vremena. Šargarepu sitno iseckati.

Na ulju propržiti crni luk, dodati slaninu, propržiti, pa dodati šargarepu.

Dinstati par minuta, pa dodati pirinac, promešati, pa naliti supom. Posoliti i zaciniti. Dinstati dok pirinac ne omekša. Pred kraj dinstanja, dodati sitno isecene šljive.

Kada sva supa ispari, a pirinac omekša, skloniti sa vatre.