

Pilav (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manjiluk
- **malo**aleve paprike
- **150-200** g pirinca
- **1** kockica supe od povrca
- **malosoli**
- **1** batak i karabatak
- **1-2** šargarepe

Priprema

Obariti piletinu i šargarepu pa sitno seckati.

Izdinstati luk i dodati alevu papriku, pirinac i meso i šargarepu i posoliti. Supu u kocki skuvati u litar vode i dodati malo da se cela smesa proprži.

Prebaciti sve u posudu za pečenje i naliti ostatom supe da ogrezne smesa i peci 15-20 minuta dok tecnost ne savri.

Savet

Pilav se može spremati i da bude postan, ceo potupak je isti samo bez mesa.