

Beli pilav



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 2 šargarepe
- 1paškanat
- 1celer
- **maloperšunov** list
- 5 **kašika**ulja
- 200 **g**pirinca
- 2 **dl**vode
- 1 **kašika**soli
- 1 **kašika**suvog biljnog zacina
- 1/2 **kašike**bibera
- 1 **struk**praziluka

Priprema

Na ulju upržiti sitno secen praziluk dok ne omekša, dodati belo meso iseceno na šnit i svo povrce iseceno na kockice. Dinstati na laganoj vatri i dolivati po malo vode. Posle 15-ak minuta dodati pirinac, naliti vodom. Pustiti da izbije ključ, prebaciti u pekac i peći u rerni na 220 C, 30 minuta, odnosno dok ne porumeni. Na kraju posuti seckanim peršunom.

Savet