

Pilav (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **1 veka** glavicarnog luka
- 2 srednje šargarepe
- **1 čaša (od 180 g)** pirinca
- **2 čaševrele**, vode
- **1/2 vezice** iseckanog, peršuna
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- suvi biljni zacin
- **100 ml** ulja

Priprema

Svinjsko meso iseci na, krupnije, kocke. Crni luk sitno iseckati, a šargarepu iseci na polukrugove. Pirinac dobro isprati, pod mlazom hladne vode.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni luk i dinstati ga, sve dok luk ne dobije zlatno žutu boju. Dodati meso i šargarepu, pa nastaviti sa dinstanjem, dok meso ne pusti svoj saft. Ako treba, povremeno, dodavati po malo, tople, vode, kako se meso ne bi lepilo za dno posude. Kada meso bude, skoro, mekano ubaciti, oprani pirinac i malo ga dinstati (dok ne postane staklast). Zatim naliti vrelu vodu (dve čaše) i promešati. Dodati iseckani peršun, kurkumu, biber i suvi biljni zacin (suvi biljni zacin dodati po ukusu).

Rernu uključiti da se zagreje na 170 stepeni. Uzeti dublju tepsiju (moja je bila vel. 26 cm) i u nju preruciti

smesu sa pirincem. Tepsiju staviti u, zagrejanu, rernu i ostaviti da se pece, dok ne ispari skoro sva voda, koja je dodata (treba da ostane samo malo tecnosti, jer kada se jelo izvadi i dok se prohladi, pirinac ce upiti i ostatak tecnosti).

Pilav poslužiti uz domaci hleb i salatu po želji (ja sam mojima iznela kiseli kupus - odlicno se slagao sa jelom).

Savet