

Pilav iz kese za pečenje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crnog luka
- **10** listica sremuša
- **ili 2 veka** cernabelog luka
- **100 g** šargarepe
- **1** ljuta papricica
- **60 ml** ulja
- **1/2 kašičice** kurkume
- **180 g** pirinca
- **400 ml** vode u kojoj se meso kuvalo
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** mleveni biber

Ostalo:

- **2 veka** pileca bataka sa karabatakom
- **3 pune kašike** soja sosa
- **1 kašičica** cernelog luka u prahu
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašičica** 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. Skloniti 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 češnjeve belog luka) sitno iseckati, šargarepu iseci na polukrugove a ljutu papricicu na krugove (ko ne jede ljuto neka izbacij papricicu). Pirinac (ja koristim pirinac dugog zrna) dobro isprati pod mlazom hladne vode, sve dok voda ne postane bistra.

Rernu uključiti 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 najveće 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. Videćete, 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