

# Pilav

## Za 4 osobe

300 g pirinča dugog zrna  
2 otkoštana pileća bataka  
1 l vode  
1 veća šargarepa  
1 paškanat  
100 g celera  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
20 g suvog grožđa  
20 g brusnice  
4 kašike ulje za prženje  
so i biber

## Prilog

brokoli

## Način pripreme

1. Pileće meso iseći na veličinu zalogaja i staviti u kipuću vodu sa izrendanim korenastim povrćem. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kada provri, ostaviti da se kuva oko 15 minuta. Nakon kuvanja procediti supu i ostaviti sa strane.
2. U dubljem tiganju zagrijati 4 kašike ulja i uz stalno mešanje propržiti sitno seckani crni i beli luk. Kada luk omekša dodati pirinač, suvo grožđe i cimet. Uz stalno mešanje propržiti sve zajedno 1 minut.
3. Nakon toga, dodati meso i korenasto povrće kuvano u supi i sve dobro promešati. Naliti dobro supom u kojoj se kuvala piletina tako da sve u tiganju bude pokriveno tečnošću.
4. Kada proključa utišati vatru na minimum i pokriveno ostaviti da krčka 15 minuta. Pred kraj proveriti da li je pirinač kuvan.
5. Servirati uz blanširani brokoli.