

Pilav od bravetine

Vrijeme pripreme: 69 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

luk crveni 2 glavica

Riža Bijela 500 g

ulje maslinovo 4 žlica

masti maslac 3 žlica

temeljac goveđi 1 l

suhe groždice 2 žlica

svi začini kopar 3 žlica

koncentrat rajčice 1 žličica

Ovčetina but 250 g

Janjetina jetra 100 g

pinjoli 2 žlica

pimentovo zrnje 1 žlica

Priprema:

Priprema:

1. Rižu po receptu potopimo u slanu vodu i ocijedimo.
2. Bubrege namačemo 30 min u vodi.
3. Jetru i bravetinu sitno narežemo, bubrege obrišemo i narežemo na komade, pritom uklonimo žile i masnoću. Maslac rastopimo, na njemu 5 minuta pržimo komade jetre i bubrega. Luk narežemo na sitne kockice i popržimo na ulju. Bravetinu pržimo 5 minuta na jakoj vatri s lukom.
4. K mesu pristavimo rižu i kratko popržimo. Dodamo pinjole, začine, mesnu juhu, oprane korinte, šećer i umak od rajčice. Kuhamo dok tekućina gotovo ne ispari.
5. Jetru i bubrege s masnoćom od pečenja i koprom umiješamo u smjesu od riže i mesa. Rižu pustimo da nabubri za 20-tak minuta.

Posluživanje:

Poslužite uz čašu vina.

Savjet:

Začine možete dodati o ukusu.