

Pilaf de prepelite

Pilaf de prepelite

Ingrediente :

4 prepelite, o ceasca mare de orez, 2 linguri de unt, o ceapa, sare

Preparare :

Se curata prepelitele, se taie in doua in lungime si se sareaza. Se infierbinta o lingura de unt intr-o cratita, se pun prepelitele si se tin pina incep sa prinda culoare, fara sa se rumeneasca prea tare. Se adauga apa cit sa le cuprinda si o ceapa taiata in doua. Se lasa sa fiarba acoperit. In alta cratita, se incinge o lingura buna de unt, se adauga o ceasca de orez si se amesteca pina incepe orezul sa se ingalbaneasca. Se stinge cu 2 cesti de zeama strecurata (in care au fiert prepelitele) amestecind pina incepe orezul sa fiarba. Cind este pe jumatate fiert, se adauga prepelitele, se potriveste de sare si se da cratita la cuptor, la foc economic. Se lasa sa fiarba pina cind orezul este fiert, fara sa fie sfarimat si lipicios. Dupa ce mincare a fost scoasa din cuptor nu se mai amesteca cu lingura orezul, pentru a nu-l sfarima. Pofta buna.