ureci karabataci sa mladim krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca cureca karabataka
- **5 cena**belog luka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**aleve paprike
- **malo**maslinovog ulja
- **par grancica**ruzmarina
- **1,5 kg**mladog krompira

Priprema

urece karabatake oprati, zaseci na par mesta i napuniti džepove seckanim belim lukom. Tako pripremljene, ostaviti u marinadi od maslinovog ulja, soli, bibera, zacina, ruzmarina i aleve paprike, najbolje preko noci.

Mladi krompir oprati, ocistiti i iseci na režnjeve. Zaciniti biberom i solju, dodati malo zacina i aleve paprike, kao i beli luk. Nakon sat vremena pecenja karabataka, uz povremeno dodavanje tople vode i prelivanja mesa, u pleh staviti i krompir, prekriti folijom i peci još cetrdesetak minuta. Pred kraj, skloniti foliju i ostaviti da se uhvati korica.

Savet