

Bataci na pirincu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 velikapileca** bataka
- **4 malapileca** bataka
- **300 g** pirinca
- **1**šargarepa
- so
- ulje
- **malo**aleve paprike
- suvi biljni zacin
- svež peršun

Priprema

Batake posoliti i staviti u vecu šerpu ili lonac da se obare, nekih dvadesetak minuta. Vodu u kojoj se kuvaju bataci takoe malo posoliti ili sipati kašicicu suvog biljnog zacina.

Pirinac ocistiti i oprati. Uzeti vatrostalnu ciniju i u nju sipatu pirinac, malo ga posoliti i rasporediti po celoj ciniji. Šargarepu iseckati na sitne kockice, a peršun usitniti što sitnije. Šargarepu i peršun nareati preko pirinca.

Izvaditi batake iz vode. Poreati ih preko pirinca i šargarepe. Uzeti kutlacom vodu u kojoj su se kuvali bataci pa naliti pirinac, ja uvek nalijem da i meso malo prekrijem vodom. Meso malo posuti sa alevom paprikom. Vatrostalnu cinju staviti u zagrejanu rernu da se pece, nekih pola sata, do 45 minuta. Povremeno proveravati da li pirinac ima vodu i dolivati. Ja volim kad se bataci zapeku da ih okrenem i da se zapeku i sa druge strane. Peceno servirati sa salatam.

Savet