

Bataci sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka
- 1 šolja pirinca
- 1-2 gljive crnog luka
- maloulja
- po ukususo
- biber
- zaccine

Priprema

Batake kuvati u posoljenoj vodi 40 minuta, i ostaviti sa strane. Propržiti crni luk da omekša i dodati opran pirinac, sve dobro izmešati. Pirinac prelitati bujonom u kojem su se kuvali bataci. Dodajte biber i zaccine. Stavite u rernu i zapecite. Kad pirinac malo omekša dodajte preko batake i vratite ponovo u rernu da se dopece još dvadesetak minuta.

Savet

Šolja pirina, tri šolje vode. Ja sam koristila šolju od 2 dl.