

Bataci sa sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka
- 200 g trapist sira
- 2 dlmleka
- so
- biber

Za pirinac sa jabukom:

- 1 poriluk
- 1 jabuka
- 1 kašičica šecera
- 150 g pirinca
- 5 dlsupe od povrtna kocke za supu
- 1/2 limuna sok
- 1 kašika sitno seckanog peršuna
- 1 kašika rendanog sira

Priprema

Sir iseci na listice, polovinu staviti ispod kože bataka posoliti biberiti porecati u pleh, naliti mlekom poklopiti i peci na 200 stepeni 60 minuta. Odliti suvišnu tecnost koja se stori za vreme pecenja staviti preostali sir i vratiti na nekoliko minuta.

Jabuke iseci na kockice, sitno iseci crni luk i popržiti na ulju dodati jabuku, šećer dinstati 3-4 minuta zatim polovinu jabuke izvaditi na preostale staviti pirinac naliti supom i kuvati. Kad se pirinac skuva umesati jabuke, peršun, sir, limunov sok.

Savet