

Dašak Indije na moj nacin...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za piletinu:

- **8**bataka
- **2** kašicicekurkume
- **1** kašicicakarija u prahu
- **2** kašiciceumbira u prahu
- **po ukusu**soli i bibera
- **1** kašikameda
- **2** kašikekecapa
- **1** kašicicasenfa
- **1** kašicicacimeta
- **1** prstohvatbelog luka u prahu

Za pirinac:

- **2** šolje od **2,5 dl**pirinca
- **2** kašicicekurkume
- **1** kašicicaumbira
- **1** kašicicakarija

Za dip:

- **200 ml**jogurta
- **2** kašikekisele pavlake
- **po ukusu**soli i bibera
- **1** kašicicakurkume

- 1 kašica umbira
- 1 prstohvat belog luka u prahu

Priprema

Batake oprati i posusiti. Posuti ih zacinima (kurkuma, kari, umbir, cimet, beli luk, so, biber) i dobro utrljati sa svih strana. U cinijici pomešati med, ulje, senf i kecap, pa preliti preko mesa i dobro ga utrljati, da svaki komad bude obložen smesom. Ostaviti oko 45 minuta da odstoji u toj mešavini, okrecuci ga s vremena na vreme.

Batake pržiti na dobro ugrejanom ulju da dobiju rumenu boju. Odložiti ih na zagrejan tanjur. Pirinac ocistiti, oprati i osušiti. Na mesavini ulja i maslaca ga propržiti da postane staklast, a zatim ga podliti vrelom vodom, smanjiti vatru i ostaviti da se kuva. Kad je upola gotov, posoliti i pobiberiti, a pred sam kraj dodati mu kurkumu, kari i umbir. Lagano promešati varjacom da se svako zrno obloži zacinima, iskljuciti šporet i ostaviti još par minuta poklopljeno. Za dip od jogurta pomešati jogurt i pavlaku, posoliti i pobiberiti po želji, a onda mu dodati mešavinu zacina. Na tanjur složiti przena batake, pirinac i poslužiti uz dip.

Savet

Stidljivo sam krenula u ovaj pokušaj da pomešam slatko, slano, ljuto... ali, bio je pun pogodak, mojima se dopalo, što je za mene najvee priznanje...