

Zapečeni bataci sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bataka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina

I još:

- **1 strik**praziluka
- **2** šargarepe
- **1 komad**celera
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **50 ml**ulja
- **100 g**riže

Priprema

Na vrelom ulju propržiti sitno isjecen praziluk, šargarepu i celer. Dodati biljnog zacina po želji i dinstati 10 minuta. Zatim dodati rižu i naliti sa 700 ml vode. Sve dobro sjediniti. U vatrostalnu ciniju staviti batak i preliti sa pripremljenim povrćem. Peci na 200 C oko 30-35 minuta. Služiti sa sezonskom salatom. Prijatno!

Savet