

Karabatak na pirincu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** karabatka
- **1 šolja** pirinca
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** kari sosa
- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašika** aleve slatke paprike
- **malo** ulja

Priprema

Vece pre spremanja, karabatake zaciniti suvim biljnim zacinom, namazati ih kari sosom i ostaviti da odstoji celu noc. Ujutru na karabatake posuti alevu papriku i malo ulja i ostaviti ih do pripreme, sat dva vremena.

Pirinac prokuvati u slanoj vodi. Za to vreme karabatake staviti u pleh koji ste pouljili i peci 45 minuta na 200-250 stepeni. Okretati ih na 15-tak minuta. Kada je pilav gotov dodati malo ulja, staviti u tanjur, preliti ga uljem od karabatka i na to staviti karabatak.

Savet

Mrsio bude mekano, i sono. Služiti uz zelenu salatu. Pijatno!