

## Karabatak na pirincu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 karabataka
- 1 šolja pirinca
- po želji suvog biljnog zacina
- 2 kašičice 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 tanjir, preliti ga uljem od karabataka i na to staviti karabatak.

### Savet

Mrso bude mekano, i so?no. Služiti uz zelenu salatu. Pijatno!