

Aromaticni bataci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8bataka
- 1 šolja od 2,5 dlpirinca
- 2 kašicicebelog luka u prahu
- 1/2 kašicicebelog bibera
- po ukususoli
- 150 gzelene boranije
- 2pomorandže
- 1 kašicicasveže majcine dušice

Priprema

Batake oprati i osušiti. Natrljati solju, belim lukom u prahu, majcinom dušicom i belim biberom, i preliter sokom od pomorandže, ostaviti sa strane 2-3 kašike, i 3-4 kašike maslinovog ulja. Neka odstoje pola sata, okretati ih povremeno. Boraniju oprati i preseći na pola. Potopiti i pirinac na desetak minuta, pa isprati i ocediti. Tepsiju nauljiti, pa poslagati batake i staviti u prethodno zagrejanu pecnicu. Peci batake nekih 20tak minuta, da pocnu rumeniti, a potom staviti boraniju i naliti malo povrtnog bujona. Vratiti u pecnicu, a nakon 15tak minuta, kad i boranija omekša, dodati i pirinac. Zaciniti solju i biberom, naliti bujon i sok od pomorandže. Kad su pirinac i boranija gotovi, izvaditi tepsiju iz šporeta, preliter preko bataka onaj preostali sok od pomorandže, pojacati temperaturu, da se uhvati lepa korica na batacima. Poslužiti toplo.

Savet

Bataci imaju finu boju i hrskavu koricu, koja prosto pucketa pod zubima... Sok od pomorandže daje divan šmek mesu, a i pirina upije onu osvežavajuću citrusnu notu koja ini divan sklad sa malo reskijim ukusom boranije. U

zdravlje!