

Bataci sa komoracem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatkom
- 1veci komorac
- 2-2,5 dlgrckog jogurta
- 1 kašicicabelog luka u granulama
- 1 kašikaaleve paprike
- po ukususoli
- po ukusumaslinovog ulja
- po ukusubelog bibera

I još:

- 250 gintegralnog pirinca
- komadicmaslaca
- po ukususoli
- po ukusubibera

Za preliv:

- 1 šoljagrckog jogurta
- 1-2 kašicicesenfa

Priprema

Batake oprati i posušiti. Pomešati alevu pariku, beli luk u granulama, beli biber i so, sa 1/4 samlevenog komoraca, kao i grckim jogurtom i maslinovim uljem. Tom smesom preliteri batake i ostaviti ih da miruju u frižideru bar sat vremena. Izmarinirano meso poslagati na pek papir, a pored staviti ostatak komoraca isecen na polumesece. Posuti ga prstohvatom soli i nakapati sa malo maslinovog ulja. Peci u zagrejanj pecnici dok meso ne porumeni. Za prilog skuvati integralni pirinac, zaciniti ga po ukusu i kratko propržiti na maslacu. Umak napraviti tako što jednostavno pomešate jogurt i senf i zacinite po ukusu. Na zagrejan tanjir staviti pirinac, preko složiti piletinu i preliteri umakom. Ukrasiti kojim listicem komoraca. Prijatno!

Savet

Komora, anis, ima onaj sladunjav ukus i miris koji se sjajno dopunjuje sa laganim mesom poput piletine, a opet, balans mu daje rezak ukus belog bibera, tako da se ova kombinacija pokazala kao sjajna...