

## ***Pilav sa batacima***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka
- 2 pileca karabataka
- **1 šolja (od 250ml)** pirinca
- **1 veka** šargarepa
- **maloulja**
- so
- zacin

### **Priprema**

Batake i karabatake skuvati u posoljenoj vodi, prohladiti, odstraniti kosti i meso iseci na sitne komade.

Šargarepu ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati.

Zagrejati malo ulja, dodati šargarepu, zatim pirinac, promešati, posoliti i usuti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 20 minuta, da pirinac omekša i da voda skoro skroz uvri.

Pred kraj kuvanja dodati meso i zacin, promešati.

Preruciti u vatrostalnu ciniju i peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

**Savet**