Babina lovacka

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca bataka
- **6 cešnja**belog luka
- **5 kašika**brašna
- ulje
- suvi biljni zacin

Za pire:

- **5**krompira
- suvi biljni zacin
- **2 kašike**ulja
- **2 kašicice**margarina
- **malo**mleka
- **malo**jogurta

Priprema

Staviti krompir da se kuva. Meso dobro usoliti suvim bijnim zacinom, zatim ga uvaljati u brašno i staviti na vruce ulje da se prži.

Pržiti nekih 20 do 30 minuta, da se lepo isprže i porumene.

Zatim dodavati po jednu kašiku brašna (ukupno 5) i mešati da nema grudvica, i naliti vodu da prekrije meso.

Mešati.

Kada krene voda da vri, dodati sitno iseckan beli luk.

Kuvati još 15 minuta ,dok smesa ne postane gusta.

Napraviti pire sa malo suvog biljnog zacina, ulja, margarina, jogurta i mleka. Mutiti mikserom. Poslužiti. Prijatno.

Savet

Ovaj recept je od moje babe. Lovaka na starinski nain. Preukusno i veoma kalorino. Budeš sit ceo dan. :-)