

Pirinac, bataci i povrce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 2 pileca karabataka
- **1 šolja (od 2dl)** pirinca
- 2 šargarepe
- 2 paprike
- **1 manjatikvica**
- **1 vecicvet** karfiola
- 1 paradajz
- **maloulja**
- so
- zacini

Priprema

Meso skuvati, odstraniti kosti i kože i iseci na male komade. Pirinac ocistiti i oprati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati ili iseci na kolutove. Tikvicu oljuštiti, ocistiti i iseci na male komade. Papriku, karfiol i paradajz oprati, ocistiti i iseci na male komade.

Šargarepu, papriku i pirinac propržiti na malo zagrejanog ulja. Promešati, posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Dodati tikvicu, karfiol i meso i kuvati još oko 15 minuta. Po potrebi usuti još vode. Pred kraj kuvanja dodati paradajz i zacine. Mešati da tecnost uvri.

Servirati toplo uz salatu. Prijatno!

Savet