

Pileci bataci u prokelju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca batac sa karabatom
- **500 g** prokelja
- **1** **caša** od jogurta pirinca
- **3** **glavice** crnog luka
- **4** **reznja** dimljene slanine
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **bibera**
- **suvog** biljnog zacina

Priprema

Otkostiti pilece batak pa iseci na kocke. Crni luk sitno iseckati. Pirinac obariti u slanoj vodi, a prokelj oprati i iseci na polovine. Pouljiti vatrostalnu ciniju pa u nju poreati po dnu polovinu pripremljenog prokelja pa preko njega staviti sitno iseckan crni luk.

Poreati zatim meso seceno na kockice.

Preko staviti obareni pirinac.

Od gore poreati preostali prokelj. U cašu od jogurta pomešati dva prsta vode i dva prsta ulja, sipati soli, bibera i vegete po ukusu pa time preliti.

Od gore poreati režnjeve dimljene slanine.

Peci u rerni na 200 stepeni 60 minuta.

Savet