

ureci karabataci sa mladim krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca cureca karabataka
- **5** cenabelog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloaleve paprike**
- **malomaslinovog ulja**
- **par grancicaruzmarina**
- **1,5 kgmladog krompira**

Priprema

urece karabatake oprati, zaseci na par mesta i napuniti džepove seckanim belim lukom. Tako pripremljene, ostaviti u marinadi od maslinovog ulja, soli, bibera, zacina, ruzmarina i aleve paprike, najbolje preko noci.

Mladi krompir oprati, ocistiti i iseci na režnjeve. Zaciniti biberom i solju, dodati malo zacina i aleve paprike, kao i beli luk. Nakon sat vremena pecenja karabataka, uz povremeno dodavanje tople vode i prelivanja mesa, u pleh staviti i krompir, prekriti folijom i peci još cetrdesetak minuta. Pred kraj, skloniti foliju i ostaviti da se uhvati korica.

Savet