Bataci sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka
- **1 šolja**pirinca
- **1-2 glvice**crnog luka
- **malo**ulja
- **po ukusu**so
- biber
- zacine

Priprema

Batake kuvati u posoljenoj vodi 40 minuta, i ostaviti sa strane. Propržiti crni luk da omekša i dodati opran pirinac, sve dobro izmešati. Pirinac preliti bujonom u kojem su se kuvali bataci. Dodajte biber i zacine. Stavite u rernu i zapecite. Kad pirinac malo omekša dodajte preko batake i vratite ponovo u rernu da se dopece još dvadesetak minuta.

Savet

Šolja pirina, tri šolje vode. Ja sam koristila šolju od 2 dl.