

Medeni karabataci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**karabataka
- **2-3** **kašike**aromatizovanog ulja (ili obicnog)
- **2** cenabelog luka
- **2** **kašiciceslatke** aleve paprike
- **po ukusu**soli i bibera
- **prstohvatcimeta**
- **1-2** **kašike** meda
- **1/2** **kašicice**cilija u prahu

Za prilog:

- **nekoliko** kolutovarestovanog krompira
- **nekoliko** kolutovapohovanog crnog luka
- **po želji**paradajza, brokolija i šargarepe

Priprema

U ciniji pomešati sve zacine, zgnjeciti beli luk, dodati ulje i med, pa uvaljati karabatake u tu mešavinu i ostaviti da odstoje u frižideru dva sata. S vremena na vreme ih okrenuti, da ravnomerno upiju preliv. Ugrejati ulje u tiganju, pa pržiti meso. Okretati da se lepo ispece sa svih strana. Za prilog skuvati krompir, iseci ga na deblje kolutove, kratko propržiti na zagrejanom maslacu i zaciniti suvim biljnim zacinom i belim lukom u prahu. Crni luk iseci na kolutove, zaciniti, spremiti smesu za pohovanje, pa ispohovati u zagrejanom ulju. Šargarepu skuvati u slanoj vodi, da omekša, pa iseci na kolutice, a brokoli kratko blanširati. Na zagrejan tanjur složiti karabatake, dodati krompir, brokoli i pohovani luk, po želji paradajz i posuti peršunom.

Savet