

Piletina sa pirincem i geršlom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** batake sa karabatakom
- **5** zrnacrna bibera
- **2** glavice crna luka
- **1** šargarepa
- **100** gkorena celera
- **1** cenbelog luka
- **2** kašike seckana peršuna
- **150** gpirinca okruglog zrna
- **100** ggeršle (oljušteno zrno jecma)
- **1/2** kašicice kurkume u prahu

Priprema

U posudu staviti batake i karabatake, dodati zrna bibera, grubo seckan celer, 1 glavicu crna luka dobro o opranog sa braon opnom (ne guliti ga), naliti sa 1,5 litar vode i kuvati 30 minuta. Meso izvaditi iz supe a supu procediti. Na jednoj kašiki ulja propržiti 1 rendanu šargarepu, sitno seckan crni i beli luk, dodati dobro opran pirinac i geršlu i ocedjen. Pržiti 5 minuta stalno mešati. Dodavati kutlacu po kutlacu procedjene supe i kuvati na tihoj vatri povremeno mešati. Tako kuvati 10 minuta uz povremeno dodavanje supe. Dodati, so, mleveni biber, kurkumu i seckani peršun. U pouljenu posudu za pecenje staviti pirinac i geršlu, dodati supe da pokrije pirinac i geršlu (supe ide oko 6-7 dl), po vrhu staviti, malo utisnuti batake i karabatake, staviti u rernu i peci 30 minuta da dobije zlatno braon boju i pirinac i geršla upiju svu tecnost.

Savet

Od ostatka supe napraviti Supu sa knedlama. U prosedjenu supu staviti jednu šargarepu na vee kocke i kuvati 15- 20 minuta. Za to vreme napraviti knedle. U posudu staviti 1 žumance i 1 kašiku ulja i prstohvat soli. Mutiti i dodati 5 kašika ravnih griza. Na kraju umešati penu od 1 umuenog belanceta. Ostaviti da stane 15 - 20 minuta u malom kašikicom prethodno stavljenom u kljualu supu stavljati smesu i kuvati 10 minuta. Gotovu supu po potrebi posoliti staviti malo bela mlevena bibera i seckana peršuna.