

Pirinac sa pilecim batacima i pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**veca pileca bataka
- **1** veka **glavic**acrnog luka
- **1**veca šargarepa
- **100** gšampinjona
- **1** **caša (od 180 ml)**pirinca
- **1** **caš**akisele pavlake
- **1** **pileca kockica**za supu
- **3** **caš**evrele vode
- **50** gputera
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Crni luk iseckati sitno, šargarepu krupno narendati, a šampinjone iseci na deblje listice. Meso posuti suvim biljnim zacinom i biberom, pa ga staviti da se prži, na mešavini putera i, malo, ulja. Kada meso dobije rumenu boju izvaditi ga u tanjir i držati na šporetu.

U masnoci, gde se meso pržilo ubaciti iseckani crni luk i šampinjone. Posuti zacinima i dinstati dok, malo, ne omekšaju.

Zatim dodati narendanu šargarepu i opran u nekoliko voda, pirinac.

Sve dobro promešati i pržiti pet minuta. Posle pet minuta dodati kockicu za supu i naliti sa jednom čašom (od jogurta) vrele vode. Uključiti rernu da se zagreje na 200 C. Nastaviti sa dinstanjem, još pet minuta pa...

...dodati kiselu pavlaku, dobro promešati da se pavlaka sjedini sa ostalim sastojcima, pa naliti još dve čaše vrele vode. Promešati i probati da li treba još zaciniti.

Uzeti odgovarajuću posudu za pečenje, podmazati je i u nju, preručiti smesu sa pirincem. Promešati da se pirinac svuda ravnomerno rasporedi. Po vrhu staviti pilece batak, malo ih pritisnuti, da do polovine upadnu u pripremljenu smesu.

Staviti u zagrejanu rernu, da krcka, dok sva voda ne ispari. Izvaditi i poslužiti.

Savet