

# **Pirinac sa pilecim batacima i pavlakom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**veca pileca bataka
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **1**veca šargarepa
- **100** gšampinjona
- **1 caša (od 180 ml)**pirinca
- **1 cašakisele** pavlake
- **1 pileca kockicaza** supu
- **3 caševrele** 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 bilnjim zacinom i biberom, pa ga staviti da se prži, na mešavini putera i, malo, ulja. Kada meso dobije rumenu boju izvaditi ga u tanjur 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 cašom (od jogurta) vrele vode. Ukljuciti 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 caše vrele vode. Promešati i probati da li treba još zaciniti.

Uzeti odgovarajuci posudu za pecenje, podmazati je i u nju, preruciti smesu sa pirincem. Promešati da se pirinac svuda ravnomerno rasporedi. Po vrhu staviti pilece batake, 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**