

****Dašak Indije* na moj nacin...***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za piletinu:

- 8bataka
- 2 kašicicekurkume
- 1 kašicicakarija u prahu
- 2 kašicice?umbira u prahu
- po ukususoli i bibera
- 1 kašikameda
- 2 kašikekecapa
- 1 kašicicasenfa
- 1 kašicicacimeta
- 1 prstohvatbelog luka u prahu

Za pirinac:

- 2 šolje od 2,5 dlpirinca
- 2 kašicicekurkume
- 1 kašicica?umbira
- 1 kašicicakarija

Za dip:

- 200 mljogurta
- 2 kašikekisele pavlake
- po ukususoli i bibera
- 1 kašicicakurkume

- **1 kašicica** ?umbira
- **1 prstohvat** belog luka u prahu

Priprema

Batake oprati i posusiti. Posuti ih zacinama (kurkuma, kari, ?umbir, cimet, beli luk, so, biber) i dobro utrljati sa svih strana. U cinijici pomešati med, ulje, senf i kecap, pa preliteri preko mesa i dobro ga utrljati, da svaki komad bude obložen smesom. Ostaviti oko 45 minuta da odstoji u toj mešavini, okrećuci ga s vremena na vreme. Batake pržiti na dobro ugrejanom ulju da dobiju rumenu boju. Odložiti ih na zagrejan tanjir. Pirinac ocistiti, oprati i osušiti. Na mesavini ulja i maslaca ga propržiti da postane staklast, a zatim ga podliteri vrelom vodom, smanjiti vatru i ostaviti da se kuva. Kad je upola gotov, posoliti i pobiberiti, a pred sam kraj dodati mu kurkumu, kari i ?umbir. Lagano promešati varjacom da se svako zrno obloži zacinama, isključiti šporet i ostaviti još par minuta poklopljeno. Za dip od jogurta pomešati jogurt i pavlaku, posoliti i pobiberiti po želji, a onda mu dodati mešavinu zacina. Na tanjir složiti przene batake, pirinac i poslužiti uz dip.

Savet

Stidljivo sam krenula u ovaj pokušaj da pomešam slatko, slano, ljuto... ali, bio je pun pogodak, mojima se dopalo, što je za mene najveće priznanje...