

Slatko-ljuti batacici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 malih batacica
- 2 strukapraziluka
- 400 g šampinjona
- 3 kašicice cilija
- 3 kašicice rendanog umbira
- 3 kašicice rendanog cimeta
- 2 kašicice estragona
- 2 kašicice cubra
- 1 kašicica ljutog senfa
- po ukusu soli i bibera

Slatki jogurt:

- 300 ml jogurta
- 1 kašicica svežeg umbira
- 1 kašicica rendanog cimeta

Priprema

Batacice oprati i posušiti. U ciniju staviti meso, prelići sa nekoliko kašika maslinovog ulja, a zatim zaciniti sa po dve kašicice svakog začina, dodati senf. Ostaviti da se mariniraju preko noci. U dubljem tiganju dobro ugrejati puter, pa naglo propržiti meso, da porumeni, a potom smanjiti vatru i pržiti dok meso ne bude u potpunosti gotovo. Izvaditi ga na zagrejan tanjir. U istoj masnoci, ako je potrebno dodati još putera, ispržiti praziluk isecen na zilijen i pržiti dok ne omekša, a potom dodati na listove secene šampinjone. Kuvati dok sva voda ne uvri, a

onda dodati cili, rendani umbir i cimet, kao i zacinske trave. Za slatki jogurt u ciniji sjediniti rendani umbir, deo može da se isece na kockice, i cimet, pa ga pomešati sa jogurtom. Poslužiti toplo.

Savet

U ovom jelu mi je kao bazna namirnica bio umbir, pa su njime prozeti i meso i povre kao i dip od jogurta, i, mislim da je bio pun pogodak. Slatkasto-ljutkasti ukus umbira se savršeno uklopio sa "vatrenim" ilijem koji je savršeno "gasio" osvežavajući dip od jogurta.