

## ***Nedeljni rucak (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za supu:**

- **2** kompilecih le?a
- **3** srednjecrvene šangarepe
- **3** srednjebele šangarepe
- **1** srednjicelera sa liskama
- **2** kašikekrupnog suvog zacina
- **2** kašicicesoli

#### **Pileci batak sa karabatkom:**

- **4**bataka sa karabatkom
- **2** kašikemasti
- **2** kašikeulja
- **2** kašikesuvog zacina
- **1** šoljicavode

#### **Za krompir:**

- **1** kgkrompira
- **4** kasikemasti
- **po potrebisoli**

### **Priprema**

Sve sastojke za supu ocistiti i staviti u odgovarajucu serpu da se kuva. Krupni suvi zacin kod mene znaci prosejani kroz krupnije sito i krupni deo suvog zacina (dve kašike) stavljati u pripremu supe sa povrćem.

Kada celer omekša procediti supu, a povrće naknadno služiti. Supu staviti da ponovo provri pa dodati rezance za nju i pustiti da vri 3 minuta pa poklopiti i skloniti sa vatre.

Krompir ocistiti od ljuške i iseci na kocke velicine srednjih krompirica. Držati u vodi dok se mast ne zagreje da bude vruca.

U zagrejanu mast sipati proceđen krompir tako da bude vlažan i cvrci kada se sipa. Neka pliva u vreloj masti dok se prži kao cvarci jer samo ce tako biti spolja hrckav, a unutra mekan. Kada završite sa prženjem ocedite mast i sacuvajte za nešto drugo opet ce da bude dobra. Krompir služite dok je vruc. Bolji je od cipsa.

4 batka i karabtkka namazite sa uljem, pospite suvim zacinom i ostavite jedno sat vremena da odstoji. Posle toga dodajte masti i malo vode pa dinstajte jedno 30 minuta.

Posle dinstanja još malo prstima pospite suvim zacinom, ali gledajte da kožica bude gore pa stavite u rernu da se dopece dok nedobije braon boju koja vas tera da malo otkinete kožice. :) Služite sa krompirom posle supe.

## **Savet**

Ako isplanirate vreme sve ?e u isto vreme biti gotovo!! Ne?ete se pokajati probajte!! :)