

uvec sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **800 g** krompira
- **2** bataka sa karabatakom

Još:

- **po potrebi** ulja
- **2 kašičice** karija
- **1 kašičica** kurkume
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** soli
- **3 kašičice** aleve paprike

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i iseckati na sitnije kockice. Staviti u nauljenoj šerpi da se lepo uprži. Dodati malo soli i pržiti dok luk i šargarepa ne omekšaju. Po potrebi dolivati po malo vode da ne zagori.

Pilece batake staviti u posebnoj šerpici i naliti vodom. Staviti da vri 10-15 minuta pa izvaditi batake iz vode.

Krompir oljuštiti, oprati i saseckati. Dodati suvi biljni zacín, kari i kurkumu pa izmešati da se zacini sjedine sa krompirom. Izruciti ih u uprženo povrce pa sve izmešati. Dodati alevu papriku i uz stalno mešanje upržiti još

malo smesu zajedno sa krompirom. Zatim naliti vodu i ubaciti batak da se kuvaju zajedno sa krompirom. Po potrebi dolivati vodu dok se krompir i meso kuvaju. Kada se meso skuva, izvaditi u tanjir da se prohlade pa odvojiti meso od kosti i staviti u uvec. Po ukusu dodati još suvog biljnog zacina ako je potrebno.

Poslužiti toplo uz topli domaci hleb :)

Savet

Prijatno :)