

Pilav sa batacima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka
- 2pileca karabataka
- **1 šolja (od 250ml)pirinca**
- **1 vecašargarepa**
- **maloulja**
- so
- zacin

Preprema

Batake i karabatake skuvati u posoljenoj vodi, prohladiti, odstraniti kosti i meso iseci na sitne komade.

Šargarepu ocistiti i izrendati. Pirinac ocistiti i oprati.

Zagrejati malo ulja, dodati šargarepu, zatim pirinac, promešati, posoliti i usuti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 20 minuta, da pirinac omekša i da voda skoro skroz uvri.

Pred kraj kuvanja dodati meso i zacin, promešati.

Preruciti u vatrostalnu ciniju i peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet