

Pirinac sa pilecim batacima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** integralnog pirinca
- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **3 glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **3 kašikemešavine** suvog zacina
- **1 kašicicakarija**
- **malo** kurkume
- **malo** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

U jednoj šerpici staviti batake da se kuvaju. Kada voda pocne da kljuca, zameniti je i skuvati batake. U drugoj staviti predhodno oprani pirinac da se kuva 15-20 minuta. U nauljenom diganju upržiti crni luk sa solju da omekša. Kada se bataci skuvaju odvojiti meso od kosti.

U tepljici izruciti malo prokuvani pirinac, pomešati sa crnim lukom, dodati kari, kurkumu, biber i suvi biljni zacin. Naliti vodom u kojoj su se kuvali bataci pa sve izmešati. Poreati komadice mesa i staviti u zagrejanoj rerni na 200C. Krckati dok pirinac ne omekša i tecnost malo ne ispari.

Savet

Lagan, ukusan i hranljiv obrok koji se može jesti i bez hleba. Dovoljna je samo neka salatica :-)