

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 kašike** mešavine suvog začina
- **1 kašičica** karija
- **malo** kurkume
- **malo** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

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

U tepsiji izručiti malo prokuvani pirinac, pomešati sa crnim lukom, dodati kari, kurkumu, biber i suvi biljni začini. Naliti vodom u kojoj su se kuvali bataci pa sve izmešati. Poređati komadice mesa i staviti u zagrejanu rernu na 200C. Krckati dok pirinac ne omekša i tečnost malo ne ispari.

Savet

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