

## *Batak i karabatak sa povrćem*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** bataka
- **2** karabataka
- **2** veka krompira
- **2** srednje šargarepe
- **200 g**šampinjona
- **1** **glavic**acrnog luka
- **2** **cena** belog luka
- **2** **kašike**brašna
- **4** **kašik**masti
- **malobibera** i soli
- **malo** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Batake i karabatake ocistiti od kožice i izvaditi kosti. Posoliti, pobiberiti i ostaviti u frižider dok pripremate povrće.

Povrće ocistiti. Krompir iseci na deblje kolutove, luk crni na kockice, pecurke na deblje listice i šargarepu na štapice. Beli luk ostaviti ceo.

Staviti mast u tiganj da se greje, a meso uvaljati u brašno i propržiti da porumeni sa obe strane. Izvaditi meso u tepsiju u kojoj cete peci.

Na preostaloj masnoci ispržite crni luk kratko zatim dodajte svo ostalo povrce i dinstajte 5 do 10 minuta mešajući. Zacinite biljnim zacinom, pobiberite i skinite sa vatre. Brašno koje vam je ostalo, a da to nije više od jedne kašike razmutite sa vodom i nalijte u povrce. Onda sve to sipajte preko mesa. Vode treba da ima toliko da ogrezne povrce u njoj. Prekrijte folijom i pecite pola sata na 200 stepeni, zatim skinite foliju i pecite još pola sata.

## **Savet**