

Pilav-avec sa batacima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje integralnog pirinca**
- **1/2 kg mešanog povrca**
- **2 bataka sa karabatakom**
- **3-4 glavice crnog luka**
- **po potrebi ulja**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu suvog biljnog zacina**
- **po potrebi karija**
- **malo umbira u prahu**
- **malo suvog bosiljka**
- **malo mlevenog bibera**

Priprema

Najpre oprati pirinac i naliti ga vodom da malo ostoji dok si pripremi ostatak.

Crni luk ocistiti, iseckati i upržiti na ulju sa dodatkom soli. Posebno skuvati batake, posebno mešano povrce (grašak, krompir, šargarepa). Kada se bataci prohlade ovojiti meso od kosti.

Uprženom luku dodati natopljeni pirinac i malo vode u kojoj su se kuvali bataci pa krckati da pirinac malo

omekša. Zatim dodati i skuvano mešano povrce, suvi biljni zacin, kari, umbir, biber, bosiljak i sve sjediniti.

Izruciti sve u manjoj tepsijici i naliti vodom u kojoj su se kuvali bataci tek toliko da se prekrije smesa. Dodati i domacice mesa sa bataka i staviti sve u zagrejanoj rerni na 200 C da se ukrcka i blago zapece.

Savet

Poslužiti toplo uz svežu, sezonsku salatu. Obino pilav pripremamo samo sa pirinem i mesom, ali ovoga puta smo ubacili i malo povra i dobili stvarno ukusan ruak koji se svima dopao . :) Prijatno :)