

Zapeceni pirinac sa šargarepom i batakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje** integralnog pirinca
- **1** šargarepa
- **1** batak sa karabatakom
- **po ukusu** soli
- **1 kašičica** karija u prahu
- **1/3 kašičice** mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** umbira u prahu
- **1/3 kašičice** belog luka u prahu

Priprema

Batak staviti u manjoj šerpici i kada pocne da kljuca zameniti vodu i pustiti da se batak potpuno skuva. U drugoj šerpici staviti pirinac, oprati, naliti cistom vodom i staviti da voda prokljuca. Kada voda pocne da kljuca, zameniti je, naliti pirinac novom vodom i vratiti da se potpuno skuva uz povremeno dolivanje vode ako je potrebno. Ubaciti i ocišcenu šargarepu, naseckanu na listice. Kuvati dok pirinac i šargarepa ne omekšaju.

Kada se batak skuva, odvojiti meso od kosti i kože. Pirinac i šargarepu procediti i umešati zacine. Izruciti u malu tepsijicu (ja sam koristila malu tepsijicu koju sam dobila na poklon od predivnog portala i kojom sam moram ponovo pomenuti oduševljena. Nikada se nista ne lepi, odlicno se pere i super se pece u njoj). Sve naliti vodom tek toliko da pokrije pirinac. Možete naliti vodom u kojoj se kuvao batak, a i ne morate njome ako ne želite malo više masnoce. Poređati zatim komadice mesa i stavite sve da se zapece u rerni.

Savet

Poslžuiti toplo uz salatu. Prijatno:)