

Mešavina povrca sa pilecim batakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mešavine (šargarepa, grašak, krompir)
- **1** vecibatak sa karabatakom
- **po ukususoli**
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** umbira u prahu
- **1/3 kašicice** bibera
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **po potrebi** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 puna kašicica** aleve paprike

Priprema

Staviti povrce i batak u šerpu i naliti vodom. Kada pocne da kljuca voda, posle 10tak minuta zameniti vodu i staviti da se povrce i meso skuva. Dodati sve zacine i povremeno dolivati vode koliko je potrebno dok sve ne bude mekano.

Kada se batak skuva izvaditi ga u tanjir, sacekati da se prohladi kako bi mogli da dvojite meso od kostiju, pa komadice mesa vratiti u šerpu sa povrцем. U tiganju zagrejati ulje, upržiti brašno i alevu papriku pa uliti u šerpu uz mešanje. Pustiti da krcka još par minuta pa skloniti i poslužiti toplo uz salatu.

Savet