Meksicki mix sa piletinom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja ili 900 g**povrca meksicki mix
- **600 g**bataka i karabataka
- **po ukusu** kuvani paradajiz
- **po ukusu**ljuti kecap
- **50 g**pirinca
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Za zapršku:

- **malo**ulja
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**aleve paprike (slatke)

Priprema

Staviti batak i karabatak u posebnu šepru da se kuvaju. U drugu šepru staviti Meksicki mix povrce i pirinac isto da se kuva. Kada tokom kuvanja voda iz šerpe sa povrcem i pirincem savri, doliti iz šerpe sa mesom. Kada se meso skuva, onda odvojimo meso od kosti. Kada se povrce i pirinac skuvaju, ostavimo vrlo malo vode, da bude baš gusto i napravimo zapršku (zagrejemo ulje, dodamo brašno, ispržimo ga, pa alevu papriku). Zatim dodati meso i po ukusu kuvani paradajiz (ja sam stavljala domaci), ljuti kecap i suvi biljni zacin (ili so). Na kraju staviti u rernu da se zapece, do pola sata, na 200 stepeni.

Savet

Sve sam stavljala po ukusu, vi uvek možete nesto da dodate, zavisi sta ko voli. Ukus je odlian!