

## *Pilav sa pilecim batakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šoljaintegralnog** pirinca
- **2šargarepe**
- **2bataka sa karabatakom**
- **1,5 kašicicakarija**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **1/3 kašicice** majcine dušice
- **1/3 kašicice** bosiljka
- **na vrh kašicice** bibera
- **malo** ulja
- **po potrebi** vode
- **2-3 glavice**crnog luka

### **Priprema**

Pirinac oprati i naliti cistom vodom. Za to vreme šargarepu ocistiti i narendati, luk ocistiti i saseckati na kockice. U dubljem tiganju na malo ulja staviti luk i šargarepu da se uprži sa dodatkom soli. Mešati stalno i povremeno doliti po malo vode da luk i šargarepa omekšaju. Batake staviti u posebnoj šerpici i skuvati. Kada se skuvaju odvojiti meso od kostiju i kože.

Uprženom luku i šargarepi dodati pirinac i sve sjediniti. Krckati još malo u tiganju i dodati zacine. Sve sjediniti.

U manjoj tepsiji izruciti smesu iz tiganja pore?ati komade mesa i nalijte vodom tako da voda prekrije sav pirinac i meso. Staviti u zagrejanju rerni na 200C i krckati dok pirinac ne bude mekan. Povremeno dolivati vodu kad

iskreka sve dok pirinac ne bude gotov. Zatim zapeci i poslužiti toplo uz salatu.

## **Savet**