

Pilav sa batacima i karabatacima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka i karabataka
- **1** veka **glavic** crnog luka
- **2** veće šargarepe
- **4** kašikeulja
- **1** velika šoljapirinca
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** ukususuvi biljni zacin
- **4** šolje **velike**vode

Priprema

Sipati ulje u šerpu dodati sitno seckan crni luk i na laganoj temperaturi dinstat, dodati šargarepu iseckanu na kockice, batak i karabatake, dinstati 10 minuta dodati pirinac i dinstati 2 minuta pa sipati vodu, zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Izliti u tepsiju i staviti u rernu na 200°C.

Savet