

Peceni batat



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** batata-slatki krompir
- **2-3** cenabelog luka
- **nekoliko grancica** ružmarina
- **1 kašik** ahimalajske soli
- **1/2 kašika** cibibera
- **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Slatki krompir-batat. Batat nije potrebno guliti samo ga dobro operite. Isecite na velicinu koju želite. U tepsiju staviti papir za pečenje, staviti isecen batat, posolite, pobiberite, 2-3 cena belog luka, (u ljusci da ne izgori) svežeg ružmarina i maslinovo ulje. Sve to izmešati u tepsiji i peci na 200 oko 30 minuta, ali sve zavisi od velicine na koju ste ih izrezali. Salata po izboru. Prilog mi je bio kuvano dimljeno meso, napisacu kako sam radila. :) Meso dobro oprati, staviti u vodu, prokuvati, baciti vodu. Ponovo sipati vodu u šerpu staviti meso i povrce. 1 kg suvog dimljenog mesa, 2 šargarepe, 1 paškanat, 1 peršin, 1 manji celer, 1 manju glavicu luka, 1 lovorov list, 2-3 cena belog luka. Kad provri smanjiti temperaturu i neka se lagano krcka Vreme kuvanja ovisi o tome koliki su komadi mesa, ali uzmite štapić za ražnjice i ako lagano prolazi kroz meso, gotovo je. Isključite šporet, ali ostavite meso neka se ohladi u vodi, pa ga tek onda izvadite, stavite na rešetku da se ocedi i režite.

Savet