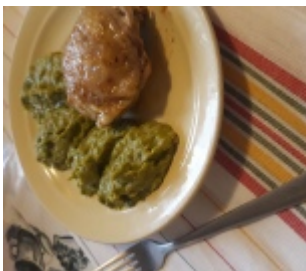


Pire od graška i kukuruza sa karabatacima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za pire:

- **1 kg** smrznutog graška
- **500 g** smrznutog kukuruza šećerca
- **nekoliko** češnjeva belog luka
- **po ukusu** ulje,
- **po ukusu** suvi biljni začina
- **po ukusu** bibera

Za karabatake:

- **4** pilecih karabataka
- **2 kašike** ulja
- **2 dl** vode
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera

Priprema

Grašak i kukuruz staviti u šerpu, sipati vodu i skuvati.

Za to vreme karabatake začiniti, probosti nožem do koske svaki i staviti u tiganj sa 1 dl vode i malo ulja. Poklopiti. Kada voda uvri pustiti par minuta da se zapeku pa ih okrenuti i dodati 1 dl vode i opet malo ulja ako je potrebno. Poklopiti i peći. Kad voda opet uvri probosti meso da budete sigurni da je pečeno i oko koske.

Kada su grašak i kukuruz skuvani odliti višak tecnosti i odvojiti jednu šolju sa strane graška i kukuruza za dekoraciju. Dodati zacine, biber (koristim iz mlina kombinaciju bibera u zrnju svih vrsta), ulje i cenove belog luka. Štapnim mikserom napraviti pire. Servirati toplo uz karabatak.

Savet

Vise vrsta bibera daje ukus i karabatacima i pireu. Svež beli luk po mom iskustvu daje posebnu notu mirisa i ukusa pireu. Prijatno.