

Bataci sa krompirom i šargarepom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pilec**abataka sa karabatakom
- **4-5 vecih**krompira
- **2 vece**šargarepe
- **maloulja**
- **malosoli**
- suvi biljni zacini

Priprema

Batake i karabatake posoliti, ostaviti 10 minuta da odstoje. Propržiti ih na malo zagrejanog ulja, usuti malo vode i kratko prodinstati. Ili ih obariti u posoljenoj vodi. Krompir oljuštiti i iseci na manje komade. Šargarepu ocistiti i iseci. Kuvati u posoljenoj vodi.

U vatrostalnu posudu staviti meso i povrce. Staviti zacin i malo ulja.

Peci u rerni na zagrejanj na 180 C oko pola sata.

Prohladiti i poslužiti. Prijatno!

Savet