

Pirinac, tikvica i bataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 250ml)**pirinca
- **1** vecatikvica
- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **2 manje**šargarepe
- **2-3 kašike**graška
- so
- ulje
- zacin
- origano

Priprema

Batake obariti u posoljenoj vodi. Šargarepu ocistiti i iseci na sitne komade. Tikvicu ocistiti i iseci na krupne komade. Pirinac ocistiti i oprati. U šerpu sipati malo ulja, zagrejati, dodati šargarepu i pirinac, posoliti, usuti vodu (2 šolje) i kuvati na umerenoj temperaturi. Dodati grašak. Ako voda uvri, dodati još jednu šolju.

Kad je pirinac kuvan, dodati tikvicu i zacin, promešati i kuvati još 3 minuta.

Prebaciti u nauljanu vatrostalnu posudu.

Preko staviti batake. Posuti origanom.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 200C. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet