

## ***Tropska curka***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 cureca bataka
- 2/3 pomorandže
- 2 limuna
- 3/4 cerna belog luka
- 1 kašičica ruzmarina
- so
- biber
- 3/4 kašičice biljnog zacina
- 100 g prženog kikirikija

### **Priprema**

U posudu sa poklopcem iscediti narandže i limunove (možete izrendati i njihovu koru). Dodati izgnjecen beli luk i zacine. Uroniti batake i doliti vodu, tako da ogreznu u marinadu. Poklopiti i ostaviti u frižideru 24 h.

Peci u dubokom plehu, zajedno sa marinadom uz povremeno okretanje.

Kada kožica dobije boju, posuti batake izmrvljenim kikirikijem i još malo peci, vodeći racuna da kikiriki ne izgori.

Služiti uz pire krompir ili pirinac sa ruzmarinom.