

Pileci bataci u prokelju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatkom
- 500 g prokelja
- 1 **caša** od jogurta pirinca
- 3 glavice crnog luka
- 4 **reznja** dimljene slanine
- maloulja
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Otkostiti pilece batake pa iseci na kocke. Crni luk sitno iseckati. Pirinac obariti u slanoj vodi, a prokelj oprati i iseci na polovine. Pouljiti vatrostalnu ciniju pa u nju poreati po dnu polovinu pripremljenog prokelja pa preko njega staviti sitno iseckan crni luk.

Poreati zatim meso seceno na kockice.

Preko staviti obareni pirinac.

Od gore poreati preostali prokelj. U cašu od jogurta pomešati dva prsta vode i dva prsta ulja, sipati soli, bibera i vegete po ukusu pa time preliti.

Od gore poreati režnjeve dimljene slanine.

Peci u rerni na 200 stepeni 60 minuta.

Savet