

Zapečeni pirinac sa šargarepom i batakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šoljeintegralnog pirinca**
- **1 šargarepa**
- **1 batak sa karabatakom**
- **po ukusu soli**
- **1 kašicicakarija u prahu**
- **1/3 kašicice mlevenog bibera**
- **1/2 kašiciceumbira u prahu**
- **1/3 kašicicebelog luka u prahu**

Priprema

Batak staviti u manjoj šerpici i kada pocne da kljuca zameniti vodu i pustiti da se batak potpuno skuva. U drugoj šerpici staviti pirinac, oprati, naliti cistom vodom i staviti da voda prokljuca. Kada voda pocne da kljuca, zameniti je, naliti pirinac novom vodom i vratiti da se potpuno skuva uz povremeno dolivanje vode ako je potrebno. Ubaciti i ocišćenu šargarepu, naseckanu na listice. Kuvati dok pirinac i šargarepa ne omešaju.

Kada se batak skuva, odvojiti meso od kosti i kože. Pirinac i šargarepu procediti i umešati zacine. Izruciti u malu tepsijicu (ja sam koristila malu tepsijicu koju sam dobila na poklon od predivnog portala i kojom sam moram ponovo pomenuti oduševljena. Nikada se nista ne lepi, odlicno se pere i super se pece u njoj). Sve naliti vodom tek toliko da pokrije pirinac. Možete naliti vodom u kojoj se kuva batak, a i ne morate njome ako ne želite malo više masnoće. Poreati zatim komadice mesa i stavite sve da se zapeče u rerni.

Savet

Poslžuiti toplo uz salatu. Prijatno:)