

Mešano povrce sa batacima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6** krompira
- **3-4** šargarepe
- **1** paškanat
- **2** šoljegraška
- 2bataka sa karabatakom
- **1 kašicica** bosiljka
- **1,5 kašice** karija
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **2-3 kašiciceslatke** aleve paprike
- **po potrebi** ulja
- **2-3 kašike** brašna

Priprema

Krompir, šargarepu i paškanat, ocistiti, oprati i saseckati pa zajedno sa graškom staviti u vecu šerpu, naliti vodom i staviti da se kuva. U druguj šerpi prokuvati batake 10tak minuta pa ih isprati i staviti u šerpi sa povrcem da se zajedno kuvaju. Dodati so, suvi biljni zacin, kari bosiljak i majcinu dušicu. Kada se bataci skuvaju izvaditi ih u tanjur da se prohlade pa odvojiti meso od kostiju, usitniti na komade i vratiti u šerpu sa povrcem. Kada se sve skuva, u tiganju zagrejati ulje, upržiti brašno stalno stalno mešajući da nema grudvica, zatim dodati i alevu papriku i vrelu zapršku ulivati u šerpu uz stalno mešanje. Krckati još malo pa skoniti i poslužiti toplo uz salatu :)

Savet

Prijatno :)