

Punjeni pileci bataci s pirincem na španski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 cen belog luka
- 150 g spanaca
- 1 crvena paprika
- suncokretovo ulje
- so i crni biber
- 4 bataka

Za pirinac:

- 1 glavica luka
- 1 cen belog luka
- prstohvat šafrana
- prstohvat kurkuma
- maslinovo ulje
- 300 g pirinca
- 450 ml bujona
- 30 g indijskih oraha
- 30 g suncokretovih semenki
- 30 g badema
- 150 g ceri paradajza
- 125 g feta sira

Priprema

U voku na malo masti kratko ispržite spanac s iseckanim cenom belog luka i izvadite ga u tanjir. Potom ispržite sitno iseckanu papriku. Izvadite i stavite u tanjir sa spanacem, posolite i pobiberite.

Nožem odvojte meso bataka, a kost pri vrhu odsecite. Meso raširite. Batake posolite i pobiberite i na svaki stavite spanac i papriku. Meso preklopite i ucvrstite cackalicom.

Svaki batak stavite na komad aluminijske folije i cvrsto ga umotajte da izgleda kao bombona. Zamotane batake stavite na roštilj u rerni. Pecite 30 minuta.

Za pirinac dinstajte sitno isecen luk i beli luk sa šafranom i kurkumom. Dodajte pirinac. Promešajte. Nalijte bujon i ostavite pirinac da se kuva 20 minuta na slaboj vatri.

U rerni ispecite orašaste plodove.

Kad je pirinac gotov, dodajte orašaste plodove, ceri paradajz isecen na polovine i kockice sira. Dobro promešajte.

Pilece rolade isecite na kolutice i složite ih na pirinac.