

# Ćureći bataci na provansalski način sa domaćom testeninom

800 g ćurećeg bataka  
2 glavice crnog luka  
4 čena belog luka  
1 kašika kapra  
5 zelenih maslina  
kora 1 pomorandže  
kora 1 limuna  
2 lista lovora  
150 g celera  
2 šargarepe  
2 dl vina  
4 dl pasiranog paradajza  
1 patlidžan  
2 kašike ljutog ajvara  
so  
biber crni mleveni  
suvi začini  
1 grančica ruzmarina  
ulje

## Domaća testenina

300 g brašna  
3 jaja  
so  
voda po potrebi

## Način pripreme

1. Od svih sastojaka za testeninu umesiti nešto tvrđe elastično testo. Testo ostaviti da odmori 30 minuta.
2. Ćuretinu iseći na krupnije kocke i dobro začiniti solju i biberom. Obrašnaviti i opeći u dubljoj šerpi na ulju.
3. Izvaditi opečenu ćuretinu i u šerpu dodati još ulja. Propržiti luk isečen na rebarca, dodati rendani celer i šargarepu. Po potrebi naliti malo vode. Dodati patlidžan isečen na kocke, opečeno ćureće meso, sitno seckani beli luk, oceden kapar, kore citrusa, lovorov list, ajvar, masline, suvi začini i ruzmarin.
4. Rernu zagrejati na 200 stepeni i poklopljeno peći 20 minuta. Spustiti temperaturu na 150 stepeni i nastaviti pečenje još 40 minuta.
5. Premesiti testo i istanjiti ga oklagijom ili mašinom za testeninu. Iseći u

željene oblike i kuvati u kipućoj slanoj vodi nekoliko minuta.

6. Nakon pečenja izvaditi kore citrusa i jelo služiti toplo sa domaćim rezancima.