

Maklube

Za 3 osobe

3 pileća bataka sa karabatakom
2 glavice crnog luka
1 tikvica
 $\frac{1}{2}$ plavog patlidžana
1 manja glavica karfiola
2 šargarepe
2 paradajza
300 g pirinča
so i biber
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašičica karija
nekoliko listića sveže nane
1 l vode

Način pripreme

1. U šerpu sipati vodu, dodati 2 kašičice soli, na vrh kašičice bibera i kašičicu karija. Razdvojiti batak od karabataka, pa ih kuvati na umerenoj temperaturi 10 minuta od momenta kada voda provri.
2. Razdvojiti karfiol na cvetove. Šargarepu, tikvice i patlidžan iseći na krupnije komade, a crni luk na tanke kolutove. Paradajz iseći na kocke.
3. U posudu za pečenje složiti patlidžan, tikvice, karfiol i šargarepu. Posoliti ih i prelitati sa malo ulja. Posudu staviti u rernu zagrejanu na 230 stepeni i peći oko 20 minuta.
4. U pliću, a širu šerpu sipati ulje. Rasporediti kolutove luka i malo paradajza po dnu. Izvaditi piletinu iz supe pa je složiti po luku, a zatim pečeno povrće i preostali paradajz. Preko toga rasporediti pirinač, pa jelo lagano naliti supom u kojoj je kuvana piletina. Dodati listiće sveže nane.
5. Šerpu staviti na srednje-jaku vatru dok jelo ne provri. Zatim poklopiti šerpu, a vatru smanjiti na tihi. Kuvati jelo dok se pirinač ne skuva, tj. sva tečnost ne ispari (oko 40 minuta).
6. Maklube znači prevrnuto. Jelo treba servirati tako što celokupnu sadržinu šerpe treba prevrnuti na veći tanjir.