

Piletina iz Varne

4 pileća bataka
30 g margarina sa maslacem
3 kašike ulja
so i biber

Sos

2 glavice crnog luka
4 čena belog luka
1,5 dl belog vina
3 kašike koncentrata paradajza
1 kašičica bosiljka
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašika suvog začina
2 kašike sirćeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 kašika senfa
800 g paradajz pelata
250 g šampinjona
 $\frac{1}{2}$ patlidžana
2 šargarepe

Prilog

2 šolja pirinča (dugog zrna)
4 šolje vode
50 g golice
50 g suvog grožđa
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Dekoracija

svež list peršuna

Način pripreme

1. Batake začiniti solju i biberom. U dubljem tiganju propržiti meso na zagrejanom margarinu i ulju dok ne porumeni. Meso izvaditi iz tignja i pokriti alu folijom.

2. U isti tiganj staviti sitno seckani crni i beli luk, pržiti dok ne omekša. Dodati propasirani paradajz pelat i ostale sastojke za sos, šargarepu isečenu na kolutove, patlidžane na kockice, osim šampinjona i dobro promešati. Ostaviti da krčka nekoliko minuta uz dodavanje belog vina. Skloniti sa vatre i u sos dodati šampinjone isečene na četvrtine.

3. Meso staviti u vatrostalnu posudu i preliti sosom. Peći pokriveno u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 45 minuta.

4. Skuvati pirinač, isprati ga pod mlazom vode i staviti u šerpu sa kipućom posoljenom vodom.
5. Dodati suncokret, golicu i suvo grožđe. Utišati vatru, poklopiti i ostaviti da se kuva 120 minuta (po potrebi i više, u zavisnosti od pirinča).
6. Gotove batak servirati na pirinču prelivene sosom i posute sitno seckanim peršunovim listom.