

Ratničko pile

Za 4 osobe

4 bataka sa karabatakom
ulje za prženje

Marinada

sok od limuna
1 kašičica mlevene paprike
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Fil

600 g pirinča
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
3 dl supe
50 g lešnika
50 g badema
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta

Način pripreme

1. Batake odvojiti od kosti i kože. Začiniti piletinu začinima za marinadu i limunovim sokom. Sve dobro promešati te ostaviti u frizider na 1h. Potopiti pirinač u hladnu vodu te i njega ostaviti da odstoji 1h. Nakon toga ga procediti.
2. U tiganju, na srednje jakoj vatri, na malo ulja propržiti sitno seckani luk. Dodati mu pirinač, pa sve pržiti 2-3 minuta konstantno mešajući. Dodati kutlaču supe, pa nastaviti sa krčkanjem, često mešajući. Začiniti pirinač sa solju, biberom i cimetom. Naliti preostalom supom te nastaviti sa kvanje, često mešajući. Kada je sva tečnost isparila dodati krupno mlevene bademe i lešnike. Sve dobro promešati, ostaviti na vatri još svega minut-dva te skloniti sa strane.
3. Pripremiti 4 papira za pečenje dimenzija 50 x 30 cm. Na svaki papir staviti po $\frac{1}{4}$ fila od pirinča i meso jednog bataka sa karabatakom. Upakovati u paketiće.
4. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni, te peći pripremljene paketiće u nauljenom plehu 35 minuta. Servirati toplo.