

# Tarana đuveč

## Za 6 osoba

6 pilećih bataka sa karabatacima  
2 glavice crnog luka  
4 čena belog luka  
1 paradajz  
400 g paradajz pelata  
250 g tarane  
2 ljute papričice  
1 dl pavlake za kuvanje  
50 g margarina  
1 kašičica soli  
biber po ukusu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog bosiljka  
1 kašičica aleve paprike  
450 g smrznutog povrća za đuveč  
1 veza peršuna

## Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati crni luk. U zagrejani đuveč pleh dodati malo margarina, kada se otopi ubaciti crni luk da se dinsta. Oprane i krupnije isečene papričice takođe ubaciti u posudu sa crnim lukom, posoliti, pobiberiti i dodati malo bosiljka.
2. Pileće batak malo zaseći, pa ih ubaciti da se malo proprže sa lukom i papričicom. Začiniti. Zatim dodati iseckani pelat paradajz i beli luk. Ostaviti da prokuva. Uključiti rernu na 200 stepeni.
3. Kada je prokuvalo staviti smrznuto povrće, alevu papriku i pavlaku za kuvanje, a zatim dodati taranu, pa naliti sa vodom da sve namirnice ogreznu. Pre stavljanja u rernu poređati kolutove paradajza po površini i peći u rerni 20-30 minuta.
4. Servirati toplo. Posuti seckanim peršunom.