

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.