

# Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

---

## Đuveč



### Sastojci:

700 g pilećih bataka i karabataka  
800 g paradajza  
250 g tikvice  
200 g plavog patlidžana  
100 g zelene boranije  
150 g riže  
1 veliki luk  
2 paprike babure  
2 čena belog luka  
1 mala ljuta paprika, opciono  
300-400 ml supe  
½ kašičice sušene majčine dušice  
so, biber

U velikom tiganju zagrejati 2-3 kašike ulja. Batake prepeći sa obe strane, ostaviti ih sa strane na tanjir. Dalje dinstati luk iseckan na kockice i papriku na rebarca kao i ljutu papriku ako je stavljate, kada malo omekšaju dodati boraniju, a zatim tikvicu i patlidžan iseckane na kockice. Dinstati 2-3 minuta, dodati sitno seckan beli luk pa kada

zamisriuše staviti i pirinač da se malo proprži. Kada sav pirinač postane staklast dodati paradajz i meso pa dobro promešati đuveć. Skloniti sa vatre, prebaciti u zemljani sud, naliti supom i staviti u unapred ugrejanu rernu na 180 C° na sat vremena.