

## **Bataci sa narandžom**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**bataka
- **4**crvena luka
- **3**narandže
- **1 veci** cenbelog luka
- **1 kašikameda**
- so
- biber
- cili u prahu

### **Priprema**

Iscediti sok iz 2 narandže, trecu iseci na krške, u sok umesati med, so, biber, cili. Crveni luk iseci na kolutove, beli luk na listice. Meso posoliti i staviti u nauljen pleh poredati luk, narandžu i preliti pripremjenim prelivom, prektiti folijom i peci na 200 stepeni 60 minuta, skinuti foliju i peci još oko 30 minuta.

### **Savet**