

Pohovani bataci sa orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca batka sa karabatkom
- 2 jajeta
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prezle
- **100 g** krupno mlevenih oraha
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- **po ukusu** zacinske paprike

Priprema

Batake razdvojite od karabataka, iskostite pa posolite i pobiberite. Zacinite suvim biljnim zacinom. Mlevene orahe izmešajte sa prelom i zacinskom paprikom. Jaja umutite u dubokom tanjiru. Meso prvo uvaljajte u brašno, pa u jaja, pa u smesu prezli i oraha.

Batake pohujte na tihoj vatri. Servirajte uz pržene krompirice i svežu salatu.

Savet