

Pileci bataci u marinadi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom

Smesa za marinadu:

- 2 **caš**ekisele pavlake
- 5 **kaš**ikasenfa
- 5 **cenov**abelog luka
- **100 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber

... i još:

- 5vecih krompira

Priprema

Marinada: U dublju ciniju staviti dve čaše kisele pavlake, senf, beli luk sitno iseckan, ulje, bio začini i biber. Sve izmešati, da se sastojci sjedine. U tako pripremljenu marinadu ubaciti bataka i karabatake, pokriti i ostaviti u frižideru da odstoje dva sata. Posle tog vremena u plehu poredjati meso iz marinade, a sa strane staviti na četvrtine isecen krompir. Preko mesa prelići ostatak marinade. Prekriti pleh folijom i staviti da se peče, u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni, jedan sat. Posle tog vremena izvaditi pleh, skinuti foliju i vratiti da se jelo zapeče još 15-ak minuta.

Savet

Poslužiti uz salatu po želji.