

Punjeni pileci bataci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca batka sa karabatkom
- **300** gmljevenog meso
- **oko 150** gsmrznutog graška
- **1** cenbijelog luka
- **100 ml**mineralne vode
- so
- biber
- mješavina zacina
- maloulja

Priprema

Ocistiti batkove od kostiju. Zaciniti suvim biljnim zacinom. Sjediniti mljeveno meso, grašak, sitno sjeckan cešnjak, zaciniti po ukusu (so, biber, zacin), dodati mineralnu vodu, pa sve dobro sjediniti. Na jedan kraj otkoštenog batka staviti smjesu.

Preklopiti, pa ucvrstiti cackalicom. Filovane batkove redati u brodice od folije. Preliti sa par kapi ulja.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 45 minuta.

Poslužiti uz pire krompir ili kuhan pirinac.

Savet