

Bataci sa kecapom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka
- 3 veća crvena luka
- **100 g** kecapa
- 1 goveja kocka
- 2 dl vode

Priprema

Kocku staviti u vodu i ostaviti da vri zatim ohladiti i umesati kecap, crveni luk presci na pola i seci na tanke listice. Luk staviti u nauljen pleh poredati batak i preliti pripremljenim prelivom pokriti folijom i peci na 200 stepeni 60 minuta. Skinuti foliju i peci još 30 minuta, odliti tecnost u šerpicu i kuvati dok se ne zgusne.

Savet