

Zapeчени bataci sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- 4 pileca batka sa karabatkom
- 4 list kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- 100 g kecapa
- 4 dl pilece supe
- 50 ml ulja
- mešavina začina, biber
- 1 kg krompira

Priprema

Batake odvojiti od kostiju a i ne mora, istanjiti preko najlon kese tuckom za meso i začiniti po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na rebarca. Posebno sjediniti kecap, pilecu supu i začine po ukusu. Vatrostalnu posudu nauljiti i u nju rasporediti crni luk i iseceni krompir. Preko krompira poslagati šnicle od bataka i preliti ih pilecom supom da ogreznu. Ovako pripremljeno jelo peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok meso ne omekša, a tecnost napola ne uvri. Potom vatrostalnu posudu izvaditi iz rerne pa na svaku šniclu staviti list kackavalja i vratiti u rernu još 20 minuta da se zapece.

Savet