

Pileci bataci sa tortilja cipsom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je :

- **4**pileca bataka
- **100 g**tortilja cipsa sa ukusom paprike
- suvi biljni zacin
- **2**jajeta
- brašno
- ulje

Priprema

Staviti batake u vodu, dodati zelen za supu, posuti suvi biljni zacinom i staviti da se kuva. Kada bataci omekšaju izvaditi ih, a supu zaciniti po vašem izboru.

Tortilja cips staviti u kesu i oklagijom ga izdrobiti. U jednu posudu stavimo jaja i viljuškom ih umutimo, u drugu posudu stavimo brašno a u trecu stavimo tortilja cips.

Skuvane batake pospemo zacinom i biberom. Zatim, svaki batak prvo uvaljamo u brašno, zatim u jaja i na kraju u tortilja cips. Rukama cips dobro zlepimo za meso.

U odgovarajuću posudu sipamo ulje i stavimo da se ugreje. U vruce ulje stavljamo batake i pržimo ih dok ne dobiju lepu, rumenu boju. Pržene batake izvaditi i staviti na papirnu salvetu, da bi salveta upila višak ulja. Poslužiti ih uz krompirice i barenu papriku ili uz neki prilog po vašem izboru.

Savet