

ureci bataci punjeni suvim šljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** cureca bataka
- **100-150 g** suvih šljiva
- **po ukususenfa**
- **po ukususoli**
- suvog biljnog zacina
- bibera
- belog luka u granulama

Priprema

Batake otkostiti, malo rastanjiti pa posuti zacinima i belim biberom, preliti maslinovim uljem i ostaviti da se marinira, najbolje preko noci. Tako dobijene šnicle premazati senfom, poreati suve šljive, zarolati i pricvrstiti cackalicama.

Poredjati meso u nauljen pleh, preliti ostatkom marinade, dodati koju šoljicu tople vode, prekriti alu-folijom i peci dok meso sasvim ne omekša. Pred kraj je skloniti i ostaviti da se uhvati fina korica. Seci na šnите i poslužiti uz prilog po želji.

Savet