

# **Batacici iz Manausa**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** gbrašna
- **400** mlvode
- **2** kašikemargarina
- **1**pileca kocka za supu

### **Za fil:**

- **250** gbataka sa karabatkom
- **1** manja glavicacrnnog luka
- **150** gkrem sira
- **1** kašikasenfa
- maloperšuna
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

### **Za paniranje**

- **2**belanca
- **200** grprezli
- **za prženjeulje**

## **Priprema**

Batake i karabatake isecite na sitnu parcad, a crni luk na osmine. U vodu stavite kocku za supu, crni luk i meso. Kuvajte 10-15 minuta pa dodajte margarin i zacinite.

Kuvanu piletinu i luk ocedite od supe i ostavite da se prohlaeni supu dodajte brašno i na umerenoj temperaturi na šporetu mikserom umutite testo svega par minuta dok se testo ne veže. Testo izrucite na pobršnjalu radnu površinu i ostavite da se ohladi. Kada se testo ohladi premesite ga sa malo brašna a zatim kidajte parcice velicine ping pong loptice.

Svaku lopticu zatim rastanjite na radnoj površini na velicinu 12-13 cm. Na sredinu kruga stavite kašicicu fila.

Preklopite i formirajte „batacice“.

Za fil piletinu i crni luk sitno iseckajte, dodajte krem sir i senf i zacinite solju i biberom.

Svaki batacic umocite prvo u izlupana belanca pa u prezle.

Pržite ih u dubokoj masnoci na srednjoj temperaturi.

## **Savet**