

Gratinirani pileci bataci sa krompirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** pileca bataka sa karabatakom
- **1 kg** krompira
- so, biber
- **50 g** brašna
- **150 ml** ulja za prženje
- **2** crna luka
- **3** cenabelog luka
- **3** paprike

Ograten sos:

- **30 g** putera
- **2 kašike** brašna
- **300 ml** slatkog mleka
- **250 ml** pavlaka za kuvanje
- **2** žumanca
- **100 g** kackavalja
- so, biber
- morski orašćic

Priprema

Krompir iseci na polovine, a ako je veci na cetvrtine, skuvati do 80%, ocediti, posoliti, pobiberiti, preliteri sa malo ulja, izmešati ga i rasporediti u pleh za pecenje.

Razdvojiti batac i karabatak, raseci, malo izlupati, posoliti, pobiberiti batak, uvaljati u brašno i pržiti dok ne porumene. Ispržene redjati preko krompira.

U istoj masnoci propržiti crni luk isecen na rebarca, sitno iseckan beli luk i paprike secene na trakice. Pržiti do 80% tek da povrce omekša.

Povrce vaditi rupicastom kašikom i prekriti po batacima i krompiru.

Pripremiti ograten tako što se brašno proprži na puteru, dolivati mleko i kada zgusne skloniti sa ringle. Pavlaku, žumanca i izrendan kackavalj izmešati i sjediniti sa bešamelom. Zaciniti solju, biberom i muskatnim orašicem.

Ograten preliteri po batacima, krompiru i povrcu i gratinirati u zagrejanjoj rerni na 200C dok ne porumeni.

Savet