

## *Gratinirani pileci bataci sa krompirom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Ograten sos:**

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

### **Priprema**

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

Razdvojiti batak i karabatak, raseci, malo izlupati, posoliti, pobiberiti batake, 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 orašcicem.

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

## Savet