

Bataci sa aromaticnim puterom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih bataka
- **800 g**krompira

Marinada:

- **2 kašikesoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 cenabelog** luka
- **malobibera**
- **1 manja glavicacrnnog** luka
- **1 lvode**

Aromaticni puter:

- **100 g**putera
- **2 cenabelog** luka
- **1limun - kora**
- **po ukusuperšuna**
- **po ukusuruzmarina**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Vece pre nego što cete peci batake, napravite marinadu tako što u ciniju stavite so, šefer, biber, cele cenove belog luka i iseckan crni luk. Prelijte sve sa malo vrele vode, pomešajte da se sve fino otopi, a onda dodajte ledenu vodu. U marinadu stavite oprane batake. Pokrijte posudu providnom folijom i preko noci ostavite u frižideru. Ujutru izvadite batake i dobro ih prosušite.

U ciniju stavite puter koji je omekšao na sobnoj temperaturi, dodajte rendani beli luk, rendanu koru limuna, peršun, ruzmarin, so i biber i dobro pomešajte.

Krompir isecite na kriške pa kuvajte 15 minuta. Zatim ga ocedite i rasporedite u vatrostalni sud. Batake premazite aromaticnim puterom i rasporedite između krompira. Poklopite vatrostalni sud, stavite ga u rernu pa je uključite na 180 stepeni i pecite oko sat vremena. Posle tog vremena, s vremena na vreme. Premazite batake aromaticnim puterom i nastavite s pecenjem. Posle otprilike 2 sata kad bataci lepo porumene, izvadite vatrostalni sud i ostavite da se prohlađi par minuta.

Savet

Ako nemate vremena možete preskoiti mariniranje preko noi i pei pile na jaoj temperaturi, nekih sat i po, ali ako imate vremena savetujem vam da probate ovako jer bataci peeni duži period na nižoj temperaturi budu soniji i mekši.