

## **Batacici bafalo**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** pilečih batacica
- **100 g** brašna
- **1 kašika** aleve paprike
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

### **Priprema**

Oprati batacice, prosušiti ih ubrusom i posoliti.

U najlonsku kesu sipati brašno, alevu papriku, biber i mešavinu zacina.

U tu mešavinu spustiti batacice, zavezati kesu i dobro protresti.

Ostaviti da odstoji 30 minuta, pa ih poreati u podmazan vatrostalni sud.

Peci na 200 C, oko 30 minuta.

### **Savet**