

Punjeni pileci bataci (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatakom
- **100** gšunkarice
- **100** gtrapista
- **100** ggraška
- **2**jajeta
- **maloprezle**
- **malo** brašna
- **1** kašikasusama
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera

Priprema

Grašak skuvati i procediti. Pilece batake sa karabatakom odvojiti od kosti, tako da se dobije veca šnicla, pa tuckom za meso malo istanjiti. Zaciniti sa suvim bilnjim zacinom i biberom. Zatim složiti na tanke listove iseckanu šunkaricu, komadice trapista i po malo graška.

Pažljivo umotati i sastaviti sa cackalicama.

Zagrejati malo ulja u tiganju, pa uvijene batake uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezlu u koju smo umešali susam. Pržiti dok ne porumeni sa svih strana. Služiti uz prilog i salatu po izboru.

Savet