

## **Marinirani bataci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**bataka
- **1/2**limuna
- **200** mlmajoneza
- **2** kašikesenfa
- **2** cenabelog luka
- malomajcine dušice
- **600** gkrompira
- malosuvog biljnog zacina

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu umutiti majonez, senf i sok od limuna, pa dodati sitno seckan beli luk, majcincu dušicu i zacine po ukusu, pa promešati. Batake preliti pripremljenom marinadom i ostaviti u frižideru da odstope 120 minuta. Tepsiju obložiti pek-papirom, poreati batake i prekriti ih folijom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, a zatim skloniti foliju i peci dok ne porumene. Poslužiti uz krompir.

### **Savet**