

Podvarak sa pilecim batacima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice** kiselog kupusa
- **3 glavice** crnog luka
- **3/4 šolje** ulja
- **5 pilecih** bataka sa karabatakom
- **po želji** ulje
- so
- biber
- lovorov list

Priprema

Operite dobro kupus da ne bi podvarak bio previše slan ili kiseo. Iseckajte ga što sitnije. Upržite sitno iseckan luk na ulju. Dodajte kupus i dinstajte nekih pola sata, pa prebacite u pekac i zacinite. Promešajte pa stavite u rernu. Prethodno skuvajte batake. Vodu možete kasnije da procedite i uz dodatak povrca napravite supu. Poreajte batake na podvarak i zalijte otopljenim povrtnim kockama u vrućoj vodi, pa poklopite pekac i ostavite na sat vremena u rerni na 200 C. Oprezno izvucite pekac. Otvorite. Promešajte podvarak, a batake okrenite da se i druga strana lepo zapece, pa na još pola sata vratite u rernu ali bez poklopca.

Savet

Uz domau proju najbolje ide.