

Punjeni bataci sa povrćem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** pileca bataka
- **100 g** kackavalja
- **100 g** pecenice
- **500 g** krompira
- **3-4** šargarepe
- **2 vece** glavice crnog luka
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** aleve paprike
- **malo** bibera
- **200 ml** ulja
- **malo** vode

Priprema

3 bataka bez kostiju zaciniti, posuti izrendanim kavaljem, i poreati pecenicu. Urolati ih, pricvrstiti cackalicama. Krompir, luk i šargarepu ocistiti i iseci na malo krupnije i staviti ih u tepsiju. Dodati ulje i malo vode, zacine pa promesati. Poreati pripremljene batakke, premazati ih uljem. Staviti preko foliju, i ubaciti u rernu zagrejanu na 220 C.

Posle 20 minuta skinuti foliju i peci još 25-30 minuta...

Savet