

Pileci batak u lisnatom tijestu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** pileca batka sa karabatkom
- **1** list lisnatog tijesta
- **1** jaje
- **zaciniso**, mješavina zacina
- **po ukusu** susam, lan

Priprema

Pileci bataci odvojiti od karabataka, prekriti vodom, posoliti, pa kuhati 20-tak minuta (zavisno od velicine)! Procijediti, ostaviti da se ohladi, posušiti...Zaciniti suvim biljnim zacinom (može i mljevenom crvenom paprikom, origanom...po ukusu)! Razvaljati list lisnatog tijesta, pa rezati na 6 traka. Svaki komad pilećine obložiti lisnatim tijestom.

Obloženu pilećinu reati u pleh, obložen papirom za pecenje. Umutiti jaje, pa premazati pilećinu. Posuti susamom, lanom...

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 20-tak minuta (da porumeni). Poslužiti toplo!

Savet