

## ***Bataci sa jabukama***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin
- **1** velika kisela jabuka
- **1** veca narandža-sok
- **po ukusu**šecera

### **Priprema**

Jabuku iseci na kolutove, batake posoliti, biberiti i posuti suvim biljnim zacinom. Staviti ih u malo nauljenu vatrostalnu posudu, poređati jabuke sipati sok narandže poklopiti i peci na 200 stepeni oko 60 minuta. Izvaditi batake tecnost sa jabukama sipati u manju šerpu. Batake vratiti i peci još oko 20-25 minta. U jabuke dodati šecer po ukusu i kuvati dok se malo ne zgusne.

### **Savet**