

Zapečeni bataci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka sa karabatakoma
- listovi kackavalja
- **1** glavicacrnog luka
- **1/2** strukapraziluka
- **100** gparadajz sosa
- **1** dlpilece supe
- **0,5** dlulja
- mešavina zacina
- biber
- so

Priprema

Batake odvojiti od kostiju, izlupati preko kece tuckom za meso i zaciniti po ukusu.

Crni i praziluk iseckati na sitno.

Posebno sjediniti supu paradajz sos i zacine. Vatrostalnu posudu nauljiti, poreati iseckan luk, preko luka poreati batake i preliti ih supom da ogreznu oko pola sata.

Peci u zagrejanoj rerni dok meso ne omeša, a tecnos ne ispari do pola.

Pri kraju izvaditi vatrostalnu posudu, na svaki batak staviti po list kackavalja i vratiti u rernu još dvadesetak

minuta da se zapece.

Savet