

## **Pita sa batacima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gkora za pitu**
- **2bataka**
- **malozeleni za supu**
- **1 šoljakiselog mleka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **maloaleve paprike**
- **1maslac**

### **Priprema**

Batake skuvati sa zeleni za supu i otkostiti. Maslac otopiti, pa premazati svaku koru. Iseci na kocke željene velicine, pa ispeci. Kiselo mleko pomešati sa iseckanim belim lukom. Svaku kocku premazati otopljenim maslacem, staviti meso od bataka, zaciniti po ukusu, staviti kašiku kiselog mleka, posuti alevom paprikom, dodati ako treba još malo kiselog mleka i peci da fino porumeni.

### **Savet**

Prijatno!