

Pileci bataci sa testeninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca batka
- **1** pakovanjetestenine
- **1** glavicacrnog luka
- malobibera u zrnu
- malolovorovog lista
- **1** kašikamasti
- **malo** zacina za piletinu i origana
- **50** gsvih pecuraka

Priprema

Pripremiti sve navedene sastojke.

Suve pecurke potopiti u malo vode.

Meso staviti u posudu za pecenje, natrljati zacinima i malo masti, posuti biberom, origanom i lovorovim listom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni prekriveno folijom. Foliju skinuti kada meso omekša, i vratiti da se zapece na 220 stepeni dok ne porumeni.

Dok se meso pece... Crni luk iseci na kockice, posoliti pa ga propržite na malo masti, dodati prethodno potopljene pecurke. Sjediniti luk sa pecurkama i nakon 10-tak minuta skinuti sa vatre i prelitи preko prethodno skuvane testenine.

Kada je meso gotovo, servirati ga uz testeninu.

Savet