

Peceni bataci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka bez koske
- **maloulja**
- **1 kašika**peršuna
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**ruzmarina

Priprema

Ocistimo batak od kostiju i kože. U ciniji pomešamo iseckani peršun, bosiljak i rurmazin sa malo ulja i soli. Stavimo batak u tu smesu i ostavimo ih na pola sata.

Ovi su peceni na roštilju, ali može i na tiganju bice podjednako dobro. Zagrejemo roštilj ili tiganj. Na tiganju se peku na maslacu ili puteru. Lepši je ukus. Izvadimo batak i stavimo ih da se peku. Dok ne dobiju dobru boju. Idu dobro uz sezonsku salatu..

Savet