

Pileci bataci sa sosom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecabataka
- **2** vecakarabataka
- **malomasti**
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**ruzmarina

Za sos:

- **7-8**pecenih paprika
- **4**šampinjona
- **1** glavicaluka
- **malomasti**
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašicica**pavlake
- **1 kašicica**senfa

Priprema

Batake i karabatake staviti da se skuvaju i slanoj vodi. U me?uvremenu iseckati luk na ražnjice, šampinjone na listitce i papriku ocistiti i iseckati na krupnije kockice. Skuvano meso staviti u podmazanu tepsiju, zaciniti navedenim zacinama, staviti preko mesa po malo masti, naliti pola šolje vode i staviti u zagrejanu rernu.

Zagrejati kašičicu masti pa ispržiti luk, zatim dodati šampinjone, kratko pržiti pa dodati pola šolje vode u kojoj se kuvalo meso. Dinstati dok ne ispari voda, dodati papriku i pržiti 10ak minuta. Pavlaku i senf izmešati i dodati u sos pa sve lepo izmešati i ostaviti da se prohladi.

Gotovi jelo služiti toplo uz paradajz salatu.

Savet

Da bi vam meso bilo meko i so?no, a kožica savršeno hrskava, nekoliko puta u toku pe?enja meso prelijte sokom iz tepsije. Kada je meso pe?eno na jednu, okrenite ga i na drugu stranu da se zape?e isto prelivaju?i sok :) Sos je fenomenalan, trebalo mi je nešto uz meso, a nisam znala šta pa izmislih ovu varijantu. Probajte i verujte mi da se ne?ete pokajati. Prijatno :)