

Pileci bataci sa sosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecabataka**
- **2 vecakarabataka**
- **malomasti**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaruzmarina**

Za sos:

- **7-8pecenih paprika**
- **4šampinjona**
- **1 glavicaluka**
- **malomasti**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicapavlake**
- **1 kašicicasenfa**

Priprema

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

Zagrejati kašicicu 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 sono, a kožica savršeno hrskava, nekoliko puta u toku peenja meso prelijte sokom iz tepsije. Kada je meso peeno na jednu, okrenite ga i na drugu stranu da se zapee isto prelivajui sok :) Sos je fenomenalan, trebalo mi je nešto uz meso, a nisam znala šta pa izmislih ovu varijantu. Probajte i verujte mi da se neete pokajati. Prijatno :)