

Bataci sa povrćem iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih bataka
- **500 g** mladih krompirica
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1 kašičica** seckanog ružmarina
- **1 kašičica** seckanog peršuna
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni začini
- senf

Priprema

Prvo pilece batake dobro operite i osušite ih papirnim ubrusom.

Pilece batake začinite sa soli i biberom pa ih dobro namažite senfom i ostavite da kratko upiju začine dok pripremate povrće.

Mladi krompir oljuštite, operite ga i isecite na komade ili kolutove. Pariku, luk, beli luk i šargarepu iseckati po želji.

U dublju tepsiju ili vatrostanu ciniju poredjajte povrce, posipajte ga sa malo ulja, zaciniti po ukusu. Zatim preko mladog krompira složite pripremljene pilece batak i naspite jedno dva dl vode (voda treba da prekrije dno u visini od 1 cm).

Tepsiju prekrite alu folijom i dobro zatvorite da para ne izlazi. Ovako pripremljenu piletinu sa povrćem stavite u rernu zagrejanu na 220 stepeni da se pece 40 minuta, a onda skloniti foliju i peci batak sa obe strane po 20 minuta da porumene.

Servirati i služiti dok je toplo.

Savet