Pileci bataci sa krompirom i prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatakom
- **8**krompira
- **2 kašike**brašna
- **50 g**putera
- **200 ml**mleka
- **2**žumanceta
- **100 g**rendanog kackavalja
- **1 kašicica**muskat oraha
- **1/2 kašicice**bibera mlevenog
- **50 ml**ulja

Priprema

Skuvajte batake i krompir. Kad su skuvani prebacite u dublji pleh koji ste posipali uljem. Prelijte ih sa malo vode u kojoj su kuvani pa ubacite u rernu na 200 stepeni nek se malo zapeku. Na puteru propržite brašno. Dosipajte mleko i umucena žumanca. Dodajte muskat orah, biber i promešajte pa prelijte preko bataka i krompira. Posle nekog vremena izvucite pleh iz rerne posipajte rendanim kackavaljem pa vratite da se zapece.

Savet

Prijatno :)