

Barbikju batak



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka
- so
- mleveni biber
- zacini

Za barbikju sos:

- **1 glavicacrnnog luka**
- **1 kašicicasirceta**
- **1 kašikasoja sosa**
- **80 mlsoka od paradajza**
- **1 kašikasmeeg šecera**

Priprema

Batake iseci na šnicle. Posuti zacinima po ukusu, posoliti i pobiberiti. Skuvati barbikju sos: izdinstati sitno iseckan crni luk i dodati po kašiku sirceta, soja sosa, smeji šecer i sok od paradajza. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 3 minuta. Šnicle uvaljati u sos i ostaviti nekoliko sati. Na malo ulja pržiti ih na gril tiganju.

Savet