

Pileci bataci sa krompirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatacima
- 1 kašikaprezli
- 2 kašikepalente
- 2 kašikeparmezana
- 1 kašicica tucane crvene paprike
- malo soli i zacina
- nekoliko kašikamaslinovog ulja
- 500 g krompira
- 2-3 šargarepe

Priprema

Sve sastojke za paniranje promešajte (osim ulja). Batake operite i prosušite. Batake uvaljajte sa jedne i sa druge strane u mešavini za paniranje. Poslažite batake u tepsiju na pek papiru. Krompir i šargarepu ocistite, posolite prelijte uljem i promešajte. Rasporedite pored pripremljenih bataka.

Pokrijte alu-folijom i pecite u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni oko 80 minuta. Pred kraj sklonite foliju i pecite još desetak minuta da malo porumeni.

Savet