Pileci batak u marinadi

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatacima

Za marinadu:

- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica** limuna-sok
- **1 kašicica**senfa
- **1 kašicica**gustina
- **1 kašicica**ljute tucane paprike
- **malo**soli, bibera i zacina
- **2-3 cena**belog luka
- **na vrh noža** mlevenog belog luka
- Za prilog:
- krompir i zelena salata

Priprema

Pilece batake operite i osušite. Sve sastojke za marinadu izmešajte i premažite batake. Ostavite batake u frižideru da stoje najmanje jedan sat, da se svi ukusi prožmu. Batake izvadite iz marinade. Stavite batake u vatrostalnu ciniju prelijte još malo uljem i pecite na temperaturi od 200-250 stepeni oko 1 sat ili dok ne porumene. Batake poslužite uz krompir i zelenu salatu.

Savet