

Batacici u slatko-ljutom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** manjih bataka
- **1** kašik meda
- **po ukusu** soli i bibera
- **1** kašik kecapa
- **1/2** kašice senfa
- **1** kašicica suve cili papricice

Za sos:

- **1** komad putera
- **2-3** kašike džema od kajsije
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicica suve cili papricice

Za prilog:

- **1** kg mladog krompira
- **malos** suve miroije

Priprema

Batacice oprati i posušiti. Za to vreme pomešati med, kecap i senf sa zacinama. Mere su opcione, možete dodati kolicinu ili oduzeti, u zavisnosti od velicine mesa... Staviti batacice u pripremljenu smesu i rukama promešati da

budu potpuno obloženi. Odložiti u frižider, pa nakon petnaestak minuta ponoviti postupak. Dok se meso marinira, skuvati krompir. Na mešavini maslinovog ulja i putera ispržiti bataticice. Kad su prženi, i uhvatila se lepa korica, izvaditi ih i odložiti na topao tanjr. U tiganj u kome se pržilo meso sad dodati nekoliko kašika džema od kajsije. Posuti suvom cili papricicom, malo posoliti i pobiberit. Kuvati par minuta, a potom vratiti bataticice. Krckati u sosu nekoliko minuta, da se sos malo redukuje, a oni fino glaziraju. Skuvan krompir ispržiti na puteru, posoliti, pobiberiti i dodati prstohvat belog luka u prahu kao i miroiju. Na tanjir složiti nekoliko krompira, po dva batatica koje prelijemo sosom. Poslužiti toplo.

Savet

Piletina je jako zahvalna za ovakvo kuvanje pošto je neutralnog ukusa, a i lepo se uklopi kad želom da probamo slatko-ljute kombinacije... Opet, naravno, ko je "otvoren" ta nove ukuse...