

Pileci batak sa dinstanim kupusom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatacima
- **1/2 glavice** slatkog kupusa
- **1 glavicac** crnog luka
- maloulja
- malosoli
- biber
- suvih zacina

Priprema

Batake posoliti i pržiti u dubokom vrelom ulju. Izvadite iz ulja i stavite na salvetu da upiju višak masnoce. Od ulja izdvojiti nekoliko kašika u poseban sud i propržiti sitno seckan crni luk, dodati kupus isecen na trake, posoliti, pobiberiti i dodati zacine, sve zajedno promešati i dinstati dvadesetak minuta na srednjoj temperaturi uz cešće mešanje. Gotov kupus poslužite uz pecene batake.

Savet