

## **Hrskavi bataci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 veca ili 8 manjihbataka**
- **po ukususoli i belog bibera**
- **1/2 limuna - sok**
- **3-4 kašikekecapa**
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašicicasveže majcine dušice**
- **5 kašikamaslinovog ulja**
- **1 kašicicameda**

### **Priprema**

Batake oprati i posušiti. Pomešati maslinovo ulje, kecap, senf i med, posoliti i pobiberiti. Ovom mešavinom namazati batake, pa ih poreati u pleh. Preliti ih polovinom limunovog soka, prekriti alu-folijom i peci na 200 stepeni oko pola sata. Odstraniti foliju, dodati svežu majcinu dušicu u pleh, batake prelimi preostalom polovinom limunovog soka i vratiti u pecnicu da fino porumene i formiraju hrskavu koricu. Poslužiti uz prilog po želji.

### **Savet**