

Zapečeni marinirani pileci batak premazan namazom od šunke u saftu od pelata i bosiljka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih bataka
- **2 kašik** meda
- **2 kašike** soja sosa
- **2 tube** Carnex namaz od šunke
- **1 konzerva** paradajz pelata
- **1** šargarepa
- **1** ljuta papricica
- **svež** bosiljak
- **1 kašika** ulja
- **so**
- **biber**
- **šecer**

Priprema

Napraviti mešavinu namaza od šunke, soja sosa i meda. Premazati batak i ostaviti da odstoji 1 sat. Tako marinirani batak pržiti ili peći u rerni oko 40 minuta na 180 stepeni.

Dok se batak peče u rerni, pripremiti umak. Na malo ulja propržiti ljutu papricicu i rendanu šargarepu. Dinstati par minuta, zatim zaliti paradajz pelatom i seckanim bosiljkom. Posoliti i pobiberiti, a po ukusu sipati malo šecera. Krckati 15 minuta.

Kad su bataci peceni, izvaditi ih iz pleha, dobro utrljati u mocu koja je ostala nakon pečenja, a istu tu mocu ubaciti u umak od paradajza i bosiljka.

Servirati sos i pilece batak preko i uživati u veom zanimljivoj kombinaciji.

Savet

Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati [ovde](#)