

Bataci sa medom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih bataka
- 4 **cena** belog luka
- 200 g suvih šljiva
- 4 kašik meda
- 1/2 limuna-sok
- po ukusu biljni zacin
- po ukusu so

Priprema

Bata posoliti i posuti biljnim zacinom, poreati u nauljen pleh sipati malo vode staviti alu foliju i peci na 200 stepeni 30 minuta. Skinuti foliju dodati suve šljive, beli luk, sok limuna staviti alu foliju i peci još 20 minuta. Zatim skinuti foliju i batak premazati sa medom i vratiti na još 15 minuta da dobije boju.

Savet