

Medeni bataci (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca bataka sa karabatakom
- **1/2 kg** krompira
- 3 srednje šargarepe
- 2 **cena** belog luka
- **50 g**putera
- **50 g**meda
- **malo** soli
- **malobibera**
- **malos**uvi biljni zacin
- **1 kašik**agustina

Priprema

Beli luk iseci sitno, pa pomešati sa puterom, medom, solju i biberom. Staviti da kuva i polako da krcka 5 minuta. Šargarepu ocistiti i izrendati sitno, na sitnijoj strani. Kada je preliv kuvao 5 minuta skinuti sa vatre i dodati rendanu šargarepu.

Krompir ocistiti i iseckati na kockice. Zaciniti i staviti na dno tepsije.

Batake odvojiti od karabataka i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Pa ih poreati preko krompira.

Zatim batake preliti šargarepom. Pokriti alu folijom i peci 1 sat na 200 stepeni.

Skinuti foliju nakon sat vremena pečenja, pojačati rernu na najjace i oostaviti tako da se zapece jedno 10-ak minuta ili koliko želite da vam budu rumeni bataci. Nakon toga izvadite batake i ostavite na toplo. Kašiku gustina pomešati sa dva dl vode i preliti preko krompira, lagano pomešati i ostaviti 10-ak mintu da se zapece.

Savet