Pileci bataci i karabataci sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** bataka sa karabatakom
- **5** crvenih paprika
- **2 velike glavice**crnog luka
- **4 vece**šangarepe
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**bibera

Priprema

Batake i karabatake razdvojiti. Zaciniti mesom solju i biberom. Paprike iseci na kocke, luk iseckati na rebarca, šangarepu na kolutove. Sipati povrce u pekac, dodati kuvani paradajz, zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Promešati lepo pa preko povrca poreati meso. Poklopiti i staviti u rernu na 60 minuta na 200°C Potom skinuti poklopac i peci još 15 do 20 minuta da se piletina zarumeni.

Savet

Kao prilog može da ide bareni pirina.