Bataci punjeni džigericom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka
- **2**pilece džigerice
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike**svežeg lista peršuna
- **1 kriška**hleba
- **1**žumance
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **1 dl**vode

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni i beli luk iseci na sitne kockice. Džigericu i peršun takoe iseci što sitnije. Sa kriške hleba skinuti koricu, pokvasiti, ocediti I izmrviti. Na batacima praviti džepove ispod kožice.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati beli luk, zatim i džigericu i peršun. Pržiti oko 5 minuta. Posoliti i pobiberiti.

Skinuti sa vatre, pa umešati žumance i hleb. Dobijeni fil podeliti na 4 dela, pa kašicicom puniti batake.

Poreati ih u nauljenu vatrostalnu posudu, zaliti sa 1 dl vode, poklopiti i peci 30 minuta na 220 C.

Skinuti poklopac, da bi meso moglo da porumeni. Peci još 10-15 minuta.

Poslužiti uz prilog po želji. Prijatno.

Savet

Ukusan i jednostavan ruak. Prijatno