

Batacici sa tzatziki sosom



Sastojci

Za batacice:

- 250 g pileceg filea (isečenog na kocke)
- 1 pileca kocka za supu
- 1 manja glavica crnog luka (sitno iseckana)
- 4 dl vode
- 400 g brašna
- so
- biber (po ukusu)
- 150 g krem sira
- 2 belanceta
- prezle (za paniranje)

Za tzatziki sos:

- 1 veci svež krastavac
- 1 komad sira (feta ili kravljji)
- oko 300 ml kisele pavlake
- 4-5 češnja belog luka

Priprema

Batacici: U šerpu sipati vodu, kocku za supu, luk, pilece meso, so i biber. Kuvati oko 10 minuta. Procediti sadržaj da se ohladi, a supu vratiti na šporet na tihu vatru, dodati brašno i mutiti mikserom (žicama za testo), ne skidajući sa vatre. Umuceno testo ostaviti da se prohladi.

Prohlaeno pilece meso izblendirati i dodati mu krem sir (napraviti namaz).

Prohlaeno testo zamesiti, sa još malo brašna, praviti kuglice i svaku tanjiti u velicini dlana, nanositi na jedan kraj namaz i zatvarati u obliku batacica.

Ulupati 2 belanceta i svaki umakati u belanac, pa u prezle i panirati u dosta masnoce

Tzatziki sos: Krastavac izrendati na sitno rende i dobro ga ocediti od vode, dodati izrendani ili izgnjecen sir, 4-5 češnja isitnjenog belog luka, pavlaku (voditi racuna, pri dodavanju pavlake, da se sos ne razredi mnogo) i so po ukusu.