Grill odkošteni batak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**odkoštena batka sa karabatkom
- **4-5**krompira
- **1 cen**bijelog luka
- **zacini**so
- biber
- mješavina zacina
- peršun
- cili
- **1 kašika**majoneze
- **1 kašika**kecapa
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**putera

Priprema

Odkoštene batake zaciniti zacinima po ukusu (so, biber, mješavina zacina, cili, sitno sjeckan peršun, sitno sjeckan bijeli luk...), preliti sa uljem, pa u marinadi ostaviti bar sat vremena. Zagrijati grill tavu ili roštilj, pa spuštati marinirano pilece meso. Pržiti dok ne bude peceno.

Oljuštiti krompir, pa narezati na komade. Preliti vodom pa kuhati. Kuhan krompir procijediti, ispasirati, zaciniti po ukusu i dodati komad putera. Sve dobro sjediniti. Preliv za meso: Sjediniti po 1 kašiku senfa, majoneze i kecapa.

Pecenu piletinu preliti prelivom i poslužiti uz pire krompir.

Savet