

Punjeni pileci bataci sa karabatacima



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka sa karabatacima
- malosoli
- maloKotanyi Grill piletina
- maloKotanyi pecena piletina
- malosuvog biljnog zacina
- maloulja

Za nadev:

- **100 gmlevenog mesa**
- **50 gtrapist sira**
- **30 gšunke u crevu**
- **1jaje**
- **1 cenbelog luka**
- **malosoli**
- **malomlevenog bibera**
- **malomlevene crvene paprike**
- **malosoda bikarbonate**

Priprema

Batake sa karabatacima oslobođiti od kosti. To treba učiniti na sledeći nacin: Krenuti od kraja kosti od karabatka i lagano nožem strugati meso sa kostiju, a kad se nađe na žilu nju zarezati. Kada se doe do prelomne kosti između karabatka i batka, lagano nožem strugati dok se ne oslobođi kost i nastaviti sa struganjem do kraja

batka.

Kada se kosti od batka i karabatka oslobole okrenuti meso.

Isto uciniti i sa drugim batkom sa karabatkom.

Priprema nadeva: Staviti jaje da se kuva u hladnu vodu i od momenta kada voda zavri kuvati ga 10 minuta, da bude tvrdo kuvano. Preliti ga hladnom vodom, oljuštitи i iseci na sitne kockice. Trapist sir i presovanu šunku iseci na sitne kockice. Beli luk sitno iseckati. Mlevenom mesu dodati iseckano kuvano jaje, iseckan trapist sir, iseckanu presovanu šunku, iseckan beli luk, malo soli, bibera, crvene aleva paprike i malo soda bikarbune i viljuškom dobro izmešati.

Posebno izmešati zacine za pilece meso: malo suvog biljnog zacina, malo Kotanyi Grill piletina i malo Kotanyi pecena piletina. Pilece batake sa karabatkom malo posoliti sa svih strana, te utrljati mešavinu zacina. Puniti nadevom da rupa u batku bude dobro popunjena i zatvoriti sa metalnim štapicem.

U vatrostalni sud staviti ulja da pokrije dno i na ulje staviti punjene pilece batake Vatrostalni sud pokriti alu folijom i staviti peci u rernu na 160 stepeni 1 sat. Nakon isteka jednog sata, skinuti alu foliju, povecati temperaturu na 190 stepeni i peci još 30 minuta, uz podlevanje sokom od pecenja i okretanjem bataka, da budu rumeni sa svih strana.

Savet

Servirati na tacni za posluživanje uz pire krompir, pindjur, kisele krastavce i marinirane šampinjone, po želji. Punjene batake sa karabatacima možete poslužiti i kao hladno predjelo, odnosno kada se dobro ohlade možete ih iseti na tanke šnite i poslužiti kao deo hladne zakuske.