Peceni batak u sosu

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **4**bataka
- suvi biljni zacin
- biber
- bosiljak
- grancica ruzmarina

Garnirung:

- **500 g**krompira
- so
- ulje

Sos:

- **1 srednji**praziluk
- **1 manja**tikvica
- **1 manji**plavi patlidzan
- **1 manji**brokoli
- **1 kasika**kisele pavlake
- **1 dl**vode
- so
- malo ulja

Priprema

Batake namazati bosiljkom, biberom i solju. Poreati u pleh staviti ruzmarin i malo naliti vodu i ulje ili mast (ja stavim sve ovo u kesu za pecenje i onda ne stavljam ni ulje ni mast samo vodu, i pred kraj izvadim iz kese i pustim da se malo zapece kako bi dobili hrskavu kozicu) i peci na 250 stepeni. Krompir skuvati i napraviti pire. Iseckati sitno praziluk, tikvice i patlidžan i sve prodinstati na malo ulja, naliti sa vodom i krckati da delimicno sva voda ispari pa umesati so, obareni brokoli i kašiku pavlake. Sve dobro sjediniti. Izrendati kupus i napraviti salatu.

Savet