

Rolovani pileci bataci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** pileca batka sa karabatkom
- **8** reznjevadimljene slanine
- **1** dlkisele pavlake
- **1-2** cenabelog luka
- **2** kašikicesusama
- **1** supena kašikasenfa
- **malo** ulja
- **500** gkrompira

Priprema

Beli luk iseci na sitno pa pomešati sa susamom i kiselom pavlakom.

Dobijenom smesom puniti pilece batkove ispod kožice koliko je moguće napuniti ih a da kožica ne pukne.

Oko tako napunjenih batkova zaviti slaninu pa staviti u pouljen pleh.

Senf razmutiti sa malo ulja pa time preliterati batkove.

Krompir dobro oprati, ne ljuštiti ga, iseci ga na polovine ili cetvrtine u zavisnosti od velicine krompira. U šerpi zagrejati vodu i kad prokljuca posoliti je i ubaciti krompir. Kuvati samo 5 minuta.

Nakon toga izvaditi ga i poreati u pleh izmeu batkova.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 45-60 minuta.

Savet