

Pileci bataci sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih bataka
- **1 koren** peršuna
- **2** šargarepe
- **3** **veca** krompira
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **100 g** kukuruza šećerca
- **200 g** graška
- **po ukus** so
- suvi biljni začini
- beli biber

Priprema

Batake oprati, pa staviti u marinadu od maslinovog ulja i začina, oko 15 minuta. Za to vreme, narezati povrće, pomešati i začiniti. Pleh obložiti alu-folijom, poređati batake, pored složiti mešano povrće, pa ušuškat folijom, da se peku u sopstvenom soku. Pred kraj, skloniti foliju da se uhvati lepa korica.

Savet

Služiti uz majonez ili senf ili umak po želji...