

## **Brazilski batacici**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** pileceg filea
- **150 g** krem sira
- **400 g** brašna
- **2 kašike** margarina
- **1 manja glavica** crnog luka
- 2 jajeta
- **100 g** prezla
- **1 pileca** kocka za supu
- **malos** enfa
- **malos** oli, bibera

### **Priprema**

Piletinu i luk prokuhati 5-10 minuta u 4 dl vode u koju smo dodali pilecu kocku za supu, dodati margarin, so i biber. Piletinu i luk sitno isjeckati dodati krem sir i senf, so, biber, te dobro izmješati. U ohlaženu supu dodati brašno, zamijestiti tijesto i na radnoj površini razvaljati oklagijom i vaditi krugove pomocu čaše. Sredinu tijesta puniti filom i oblikovati "batacice", te pohovati u jajima, prezli, i pržiti u dubokom ulju na srednje jakoj temperaturi.

### **Savet**