

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 k**ašikemargarina
- **1 manja glavicacrno** luka
- 2jajeta
- **100 g**rezla
- **1** pileca kocka za supu
- **malosenfa**
- **malosoli**, bibera

Priprema

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

Savet