

Bataci sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka
- **150** gmlevenog kikirika
- **150** gtrapist sira (isecene na štapice)
- **8** tanke šnitemesnate slanine
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Meso odvojiti od kostiju malo izlupati raspodeliti kikiriki i sir uviti u rolat, svaki rolat umotati u 2 kom slanine zatim u alu foliju poredati u pleh i peci na 200 stepeni oko 60 minuta. Izvaditi iz folije i peci još 15-20 minuta.

Savet