

Batacici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**belog pileceg mesa
- **400 g**brašna
- **4 dl**vode
- **1**kocka za supu
- **2 kašik**emlecnog margarina (za mazanje)
- **1 manja glavica**crnog luka
- **150 g**krem sira
- **1 kašica**senfa
- **1 vez**aperšuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **2**umucena belanca
- **100 g**prezle
- **500 ml**ulje

Priprema

U šerpi na umerenoj vatri u vodi otopiti kocku za supu, pa dodati piletinu, luk i kuvati 10 minuta. Procediti supu, vratiti je u šerpu, a piletinu i luk ostaviti sa strane. U supu dodati margarin, kuvati na umerenoj vatri, pa muteci mikserom lagano dodati brašno. Mutiti 3-4 miuta i pomeriti sa vatre. Testo ostaviti da se ohladi. Piletinu sitno iseckati, dodati crni luk, krem sir, senf i peršun. Posoliti, pobiberiti i sve dobro izmešati. Od ohladjenog testa kidati loptice velicine jaja, oklagijom razvuci u krug, na sredini staviti kašicicu fila, pa pazljivo formirati batacice. Formirane uvaljati u belance i prezle i pržiti na ulju na srednjoj temperaturi.

Savet