

## ***Punjeni pileci bataci***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** pileca batka sa karabatkom
- **300 g** mljevenog mesa
- **oko 150 g** smrznutog graška
- **1** cenbijelog luka
- **100 ml** mineralne vode
- so
- biber
- mješavina zacina
- **maloulja**

### **Priprema**

Očistiti batkove od kostiju. Zaciniti suvim biljnim zacinom. Sjediniti mljeveno meso, grašak, sitno sjeckan češnjak, zaciniti po ukusu (so, biber, zacin), dodati mineralnu vodu, pa sve dobro sjединiti. Na jedan kraj otkoštenog batka staviti smjesu.

Preklopiti, pa ucvrstiti cackalicom. Filovane batkove redati u brodice od folije. Preliti sa par kapi ulja.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 45 minuta.

Poslužiti uz pire krompir ili kuhan pirinac.

**Savet**