

Ukusni pileci bataci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka

Marinada 1:

- **2** dl belog vina
- **1** kašičica senfa
- **3** kašike ulja
- **2-3** kašičice suvog biljnog začina

Marinada 2:

- **1** kašičica aleve paprike
- **1** kašičica karija

Priprema

U dublji sud pomešati suvi biljni začini, senf, ulje, malo bibera i vino i ubaciti batak. Ukoliko mislite da je malo vina možete ga dodati, tako da bataci budu poprilično potopljeni u marinadu. Posudu prekriti aluminijumskom folijom i ostaviti u frižider na jedno sat vremena.

Nakon sat vremena, batakke izvaditi i poredjati ih u vatrostralnu ciniju. Marinadu u kojoj su bili, preliti preko bataka. Zatim pomesati alevu papriku, kari i malo ulja, i sa tim preliti batakke.

Vatrostralnu posudu prekrijte aluminijumskom folijom i satvite u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Batakke peci oko sat vremena sa tim da cete rernu smanjiti posle petnaestak minuta na 180 stepeni.

Savet

U zavisnosti od rerne u kojoj pe?ete, zavisi i vremenski interval pe?enja. S' toga nemojte se striktno držati vremena pe?enja kao što stoji u receptu. Tako?e u vatrostralnu ?iniju možete ubaciti i krompir koji ?e tako?e lepo poprimiti sokove i koji je izvrstan prilog uz piletinu.