

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 kašicica**senfa
- **3 kašike**ulja
- **2-3 kašice**cesuvog biljnog zacina

Marinada 2:

- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**karija

Priprema

U dublji sud pomešati suvi biljni zacin, senf, ulje, malo bibera i vino i ubaciti batake. 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, batake izvaditi i poredjati ih u vatrostalnu ciniju. Marinadu u kojoj su bili, preliti preko bataka. Zatim pomesati alevu papriku, kari i malo ulja, i sa tim preliti batake.

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

Savet

U zavisnosti od rerne u kojoj peete, zavisi i vremenski interval peenja. S' toga nemojte se striktno držati vremena peenja kao što stoji u receptu. Takoe u vatrostalnu iniju možete ubaciti i krompir koji e takoe lepo poprimiti sokove i koji je izvrstan prilog uz piletinu.