Bataci sa kecapom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca bataka
- **3**veca crvena luka
- **100 g**kecapa
- **1**govea kocka
- **2 dl**vode

Priprema

Kocku staviti u vodu i ostaviti da vri zatim ohladiti i umesati kecap,crveni luk presci na pola i seci na tanke listice. Luk staviti u nauljen pleh poredati batake i preliti pripremjenim prelivom pokriti folijom i peci na 200 stepeni 60 minuta. Skinuti foliju i peci još 30 minuta, odliti tecnost u šerpicu i kuvati dok se ne zgusne.

Savet