

## *Pikantni pileci bataci*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** pilecih bataka
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** ulja
- **150 ml** kecapa
- **50 g** senfa
- **malobibera**
- **100 g** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **malosoli**
- **1/2 kašice** karija
- **1/2 kašice** cilija

### **Priprema**

Pomešati ulje, kecap, senf, sitno seckan crni i beli luk, cili, kari, biber i so. Batake zaseci na par mesta, poređati u odgovarajuću posudu, prelići pripremljenim prelivom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**