Zapeceni bataci sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- **4**pileca batka sa karabatkom
- **4 lista**kackavalja
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**kecapa
- **4 dl**pilece supe
- **50 ml**ulja
- mešavina zacina, biber
- **1 kg**krompira

Priprema

Batake odvojiti od kostiju a i ne mora, istanjiti preko najlon kese tuckom za meso i zaciniti po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na rebarca. Posebno sjediniti kecap, pilecu supu i zacine po ukusu. Vatrostalnu posudu nauljiti i u nju rasporediti crni luk i iseceni krompir. Preko krompira poslagati šnicle od bataka i preliti ih pilecom supom da ogreznu. Ovako pripremljeno jelo peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok meso ne omekša, a tecnost napola ne uvri. Potom vatrostalnu posudu izvaditi iz rerne pa na svaku šniclu staviti list kackavalja i vratiti u rernu još 20 minuta da se zapece.

Savet