

## ***Pileci bataci sa tortilja cipsom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je :**

- 4pileca bataka
- **100 g**tortilja cipsa sa ukusom paprike
- suvi biljni zacin
- 2jajeta
- brašno
- ulje

### **Priprema**

Staviti batak u vodu, dodati zelen za supu, posuti suvi biljni zacinom i staviti da se kuva. Kada bataci omekšaju izvaditi ih, a supu zaciniti po vašem izboru.

Tortilja cips staviti u kesu i oklagijom ga izdrobiti. U jednu posudu stavimo jaja i viljuškom ih umutimo, u drugu posudu stavimo brašno a u trecu stavimo tortilja cips.

Skuvane batak pospemo zacinom i biberom. Zatim, svaki batak prvo uvaljamo u brašno, zatim u jaja i na kraju u tortilja cips. Rukama cips dobro zalepimo za meso.

U odgovarajucu posudu sipamo ulje i stavimo da se ugrije. U vruce ulje stavljamo batak i pržimo ih dok ne dobiju lepu, rumenu boju. Pržene batak izvaditi i staviti na papirnu salvetu, da bi salveta upila višak ulja. Poslužiti ih uz krompirice i barenu papriku ili uz neki prilog po vašem izboru.

**Savet**