

?ureci bataci punjeni suvim šljivama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 cureca bataka
- 100-150 g suvih šljiva
- po ukusu senfa
- po ukusu soli
- suvog biljnog zacina
- bibera
- belog luka u granulama

Priprema

Batake otkostiti, malo rastanjiti pa posuti zacinama i belim biberom, preliteri maslinovim uljem i ostaviti da se marinira, najbolje preko noci. Tako dobijene šnicle premazati senfom, pore?ati suve šljive, zarolati i pricvrstiti cackalicama.

Poredjati meso u nauljen pleh, preliteri ostatkom marinade, dodati koju šoljicu tople vode, prekriti alu-folijom i peci dok meso sasvim ne omekša. Pred kraj je skloniti i ostaviti da se uhvati fina korica. Seci na šnite i poslužiti uz prilog po želji.

Savet