

Bataci sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka
- 300 g šampinjona
- 150 g zelenih maslina
- 25 gr maslaca
- 1 čašica konjaka
- 1 dl ulja
- 1 dl pilece supe od kocke
- 2 kašike seckanog peršuna
- so
- biber

Priprema

Oljuštene i iseckane šampinjone spustiti na 3 kašike zagrejanog ulja, posoliti i pobiberiti i na tihoj vatri dinstati dvadesetak minuta. Posuti ih peršunom. U drugoj posudi na preostalom ulju i maslacu, nakratko propržiti batak s karabatacima dok ne porumene, naliti supom, dodati masline bez koštica, posoliti i pobiberiti, i na tihoj vatri dinstati dok meso ne omekša. Zatim preliti konjakom i kada ispari, batak poređati unaokolo na činiju, preliti ih sokom od dinstanja, a pecurke rasporediti u sredinu.