

## *Bataci sa pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 pileca bataka
- 300 g šampinjona
- 150 g zelenih maslina
- 25 gr maslaca
- 1 cašica 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 batake s karabatacima dok ne porumene, naliti supom, dodati masline bez koštica, posoliti i pobiberiti, i na tihoj vatri distati dok meso ne omeša. Zatim prelit konjakom i kada ispari, batake poreati unaokolo na ciniju, prelitih sokom od dinstanja, a pecurke rasporediti u sredinu.