Grilovani pileci bataci u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih bataka
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**ulja za prženje

Sos:

- **500 g**paprike
- **malo**celera
- **malo**peršuna
- **1 glavica**crnog luka
- **5-6 cena**bijelog luka
- **100 g**blitve
- **100 ml**maslinovog ulja
- **2 kašike**sirceta
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Batake odvojiti od kostiju, posoliti i pobiberiti.

U tiganj staviti malo ulja i kad se ulje ugreje grilovati batake prvo sa jedne, a zatim sa druge strane.

Dok se bataci griluju pripremiti sos. U blender staviti sve sirovine za sos. Sve dobro izmiksati. Dobijeni sos sipati u pekac i staviti jednu grancicu ruzmarina.

Preko sosa poreati grilovane batake. Možete staviti i koju celu papriku.

Zapeci na 250 C oko 15 minuta.

Služiti uz kuvani krompir posut bosiljkom. Prijatno!

Savet