

Batacici iz Manausa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **400 ml** vode
- **2 kašike** margarina
- **1** pileća kocka za supu

Za fil:

- **250 g** bataka sa karabatkom
- **1 manja glavica** crnog luka
- **150 g** krem sira
- **1 kašika** senfa
- **maloperšuna**
- **po ukusu** soli
- **bibera**
- **suvog biljnog** začina

Za paniranje

- **2** belanca
- **200 g** prezli
- **za prženje** ulje

Priprema

Batake i karabatake isecite na sitnu parcad, a crni luk na osmine. U vodu stavite kocku za supu, crni luk i meso. Kuvajte 10-15 minuta pa dodajte margarin i zacinite.

Kuvanu piletinu i luk ocedite od supe i ostavite da se prohladi. U prohlaenu supu dodajte brašno i na umerenoj temperaturi na šporetu mikserom umutite testo svega par minuta dok se testo ne veže. Testo izrucite na pobrašnjalu radnu površinu i ostavite da se ohladi. Kada se testo ohladi premesite ga sa malo brašna a zatim kidajte parcice velicine ping pong loptice.

Svaku lopticu zatim rastanjite na radnoj površini na velicinu 12-13 cm. Na sredinu kruga stavite kašicicu fila.

Preklopite i formirajte „batacice“.

Za fil piletinu i crni luk sitno iseckajte, dodajte krem sir i senf i zacinite solju i biberom.

Svaki batacic umocite prvo u izlupana belanca pa u prezle.

Pržite ih u dubokoj masnoci na srednjoj temperaturi.

Savet