

Običan ručak, pileci bataci, pečene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih bataka
- 4 krompira
- 1 šargarepa
- 1 glavica crvenog luka
- 1 kazika timijana
- 1 šolja domaćih prezli
- 1 glavica belog luka
- malo aleve paprike
- malo bibera
- malo suvog biljnog začina

Priprema

Pripremite potrebne sastojke.

U jednu plastičnu kesu stavimo sve začine i prezle i pilece batak i dobro izmuckamo dok pileci bataci ne budu obloženi.

Nareamo iseceno povrće u tepsiju. Ja ostatak prezli pospem po krompiru.

Pecemo u rerni na 220 C 40 minuta. Prethodno smo u rerni pekli paprike šilje i ja na kratko stavim i glavicu belog luka sve sa ljuskom.

Dok se sve pece oljuštimo paprike, malo grube morske sol, pospemo i sitno iseckamo beli luk i dodamo malo uja. Serviramo.

Savet

Nekad i jednostavne stvari mogu biti ukusne. Ustvari nije potrebno nikad previše komplikovati jelo. Meni je ovo naprimer bilo fantastino, a najviše zbog salate od peenih paprika. Znam mnogima obina stvar ali ovde pronai takvu vrstu paprika je 'prava retkost. Odmah sam iskoristila priliku i kupila veu koliinu, nešto da pojedemo da nas želja mine, nešto ide u zimnicu. Ja pilee batak i uopšte piletinu kad je pržim volim da obuem u mešavinu domaih prezli i zaina.