

Peceni pileci bataci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 2 krompira
- 2 glavice luka
- 2 šargarepe
- 1 paprika babura
- mešavina aromaticnog bilja za pecenu piletinu
- bez veštackih boja i ukusa
- so
- biber
- 2 kašicice masti

Priprema

U djuvec posudu staviti iseckano povrce na kockice, sve izmešati, posoliti i pobiberiti. Na povrce staviti batak koji su prethodno odležali u frižideru sat vremena zacinjeni aromaticnim biljem, posoljeni i pobibereni. Na svaki batak staviti po jednu kafenu kašicicu svinjske masti, poklopiti folijom i peci na 200 C, 30-ak minuta. Nakon toga skinuti foliju i zapeci još 15-ak minuta, prelivajuci batak sokovima iz djuvec posude.

Izvaditi iz rerne i uživati u svim culima. Prava eksplozija ukusa i mirisa.

Savet

Jednostavan obrok za velike gurmane! Istražujte nova jela i uživajte u svakom zalogaju. Prijatno!