

Bataci sa aromaticnim puterom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih bataka
- **800 g** krompira

Marinada:

- **2 kašikesoli**
- **1 kašikašecera**
- **2 cenabelog luka**
- **malobibera**
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1** l vode

Aromaticni puter:

- **100 g** putera
- **2 cenabelog luka**
- **1** limun - kora
- **po ukusu** peršuna
- **po ukusu** ružmarina
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Vece pre nego što cete peci batak, napravite marinadu tako što u ciniju stavite so, šecer, biber, cele cenove belog luka i iseckan crni luk. Prelijte sve sa malo vrele vode, promešajte da se sve fino otopi, a onda dodajte ledenu vodu. U marinadu stavite oprane batak. Pokrijte posudu providnom folijom i preko noci ostavite u frižideru. Ujutru izvadite batak i dobro ih prosušite.

U ciniju stavite puter koji je omekšao na sobnoj temperaturi, dodajte rendani beli luk, rendanu koru limuna, peršun, ruzmarin, so i biber i dobro promešajte.

Krompir isecite na kriške pa kuvajte 15 minuta. Zatim ga ocedite i rasporedite u vatrostalni sud. Batak premazite aromaticnim puterom i rasporedite između krompira. Poklopite vatrostalni sud, stavite ga u rernu pa je ukljucite na 180 stepeni i pecite oko sat vremena. Posle tog vremena, s vremena na vreme. Premazite batak aromaticnim puterom i nastavite s pecenjem. Posle otprilike 2 sata kad bataki lepo porumene, izvadite vatrostalni sud i ostavite da se prohladi par minuta.

Savet

Ako nemate vremena možete preskožiti mariniranje preko noži i peži pile na jažoj temperaturi, nekih sat i po, ali ako imate vremena savetujem vam da probate ovako jer bataki peženi duži period na nižoj temperaturi budu sožniji i mekši.