ureci batak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**curecih bataka
- **100 g**suve slanine
- **2 cena** belog luka
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1 kašika**soli

Za prilog:

- **1 kg**krompira
- **2 dl**mleka
- **2 kašike**maslaca

Za salatu:

- **8**pecenih crvenih paprika
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice** sirceta

Priprema

Vrhom noža namestiti udubljenja u mesu. U rupice staviti sitno seckanu slaninu i luk, zatim meso natrljati

zacinima i preliti sa vrlo malo ulja. Ostaviti da odstoji malo. Kada je meso odstojalo, od prilike pola sata poreati u pleh, preliti sa 1 dl ulja i dodati 2 dl vode. Zatim prekriti folijom i ubaciti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C da se pece. Peci sa folijom dok meso ne postane meko, zatim skinuti foliju i ostaviti da se pece, dok lepo ne porumeni.

Pripremiti pire krompir kao prilog, i namestiti salatu od pecenih paprika.

Savet

Uz sve ovo može se jesti i sos od višanja, i onda bude baš onako...mljaC, PRSTE DA POLIŽEŠ!