Pileci bataci sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je.

- **4**pileca bataka
- **2 kašicice**suvog bilnog zacina
- **prstohvat**bibera, soli
- **1 glavica**crnog luka
- **1**praziluk
- **1**šargarepa
- **1 kašika**svinjske masti
- **1 šoljica**vode
- **1 kašicica**suvog lista peršuna

Priprema

U dubljem tiganju rastopiti kašiku masti. Batake preseci na pola i staviti u tiganj. Crni luk, praziluk i šargarepu iseckati u coperu i odmah dodati u tiganj sa batacima. Posuti sa mešavinom zacina, biberom i po ukusu soli. Preliti sa jednom šoljicom vode. Poklopiti, smanjiti temperaturu i peci. dok ne budu bataci peceni. Kada bude jelo gotovo, posuti ga sa listom od zeleni.

Savet

Idealan prilog uz ovo jelo su kuvani makaroni.