

Bataci sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka
- 2 glavice crnog luka
- 2 vece kisele jabuke
- 500 g kiselog kupusa-narezanog
- 1 dl vode
- po ukususo i biber
- 180 ml kisele pavlake
- 2 cenabelog luka

Priprema

Batake posoliti, biberiti, jabuke i luk iseci na kolutove.

U nauljen pleh staviti luk na to jabuke, polovinu kupusa, batake, preostali kupus, naliti vodom pokriti alu folijom i peci na 200 C, oko 70 minuta. Beli luk zgnjeciti umešati u pavlaku, dodati so, skinuti foliju, premazati jelo pavlakom i vratiti na još 20-30 minuta.

Savet