

Pileci bataci u pavlaci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 450 gkisele pavlake
- 4-5 kašikasenfa
- 4 cenabelog luka
- 1 dlulja
- 1 kgkrompira
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti pavlaku i senf. Dodati sitno iseckan beli luk, malo bibera i suvog biljnog zacina.

Tepsiju nauljati. Svaki komad mesa uvaljati u smesu od pavlake i reati u tepsiju. Ostatak smese preliter preko mesa. Krompir iseci na kocke, posoliti i zaciniti po ukusu i staviti u tepsiju.

Tepsiju prekriti alu-folijom.

Staviti da se pece, 50 minuta na 200 C. Zatim skloniti foliju, i peci još 30-ak minuta, dok ne dobije lepu žutu boju.

Savet