

## ***Marinirani bataci***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** bataka
- **1/2** limuna
- **200 ml** majoneza
- **2 kašike** senfa
- **2** cenabelog luka
- **malomajcine** dušice
- **600 g** krompira
- **malosuvog** biljnog zacina

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu umutiti majonez, senf i sok od limuna, pa dodati sitno seckan beli luk, majcinu dušicu i začine po ukusu, pa promešati. Batake prekriti pripremljenom marinadom i ostaviti u frižideru da odstoje 120 minuta. Tepsiju obložiti pek-papirom, poređati batake i prekriti ih folijom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, a zatim skloniti foliju i peci dok ne porumene. Poslužiti uz krompir.

### **Savet**