

Podvarak sa pilecim batacima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice kiselog kupusa**
- **3 glavice crnog luka**
- **3/4 šoljeulja**
- **5 pilecih bataka sa karabatakom**
- **po želji ulje**
- so
- biber
- lovorov list

Priprema

Operite dobro kupus da ne bi podvarak bio previše slan ili kiseo. Iseckajte ga što sitnije. Upržite sitno iseckan luk na ulju. Dodajte kupus i dinstajte nekih pola sata, pa prebacite u pekac i zacinite. Promešajte pa stavite u rernu. Prethodno skuvajte batake. Vodu možete kasnije da procedite i uz dodatak povrca napravite supu. Porejte batake na podvarak i zalihte otopljenim povrtnim kockama u vrucoj vodi, pa poklopite pekac i ostavite na sat vremena u rerni na 200 C. Oprezno izvucite pekac. Otvorite. Promešajte podvarak, a batake okrenite da se i druga strana lepo zapeče, pa na još pola sata vratite u rernu ali bez poklopca.

Savet

Uz domau proju najbolje ide.