

Medeni bataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pilecih bataka sa karabatkom
- **po ukusu** zacin
- **oko 100 ml** meda
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- **2-3 kašike** ulja

Priprema

Pilece batak zajedno sa karabatom zaciniti po ukusu (biber, so, suvi zacin). Na kraju ih premazati medom, najbolje ako se med prstima utrlja ravnomerno. Poreati u vatrostalnu ciniju, preliterati sa malo ulja (oko 2-3 kašike) i staviti da se pece na 200 stepeni oko 40 minuta. Od meda dobiju lepu boju i budu hrskavi. Služiti sa pecenim krompirom ili sa sosom po želji.

Savet