Punjeni bataci sa povrcem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** pileca bataka
- **100 g**kackavalja
- **100 g**pecenice
- **500 g**krompira
- **3-4**šargarepe
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**aleve paprike
- **malo**bibera
- **200 ml**ulja
- **malo** vode

Priprema

3 bataka bez kostiju zaciniti, posuti izrendanim kacavaljem, i poreati pecenicu. Urolati ih, pricvrstiti cackalicama. Krompir, luk i šargarepu ocistiti i iseci na malo krupnije i staviti ih u tepsiju. Dodati ulje i malo vode, zacine pa promešati. Poreati pripremljene batake, premazati ih uljem. Staviti preko foliju, i ubaciti u rernu zagrejanu na 220 C.

Posle 20 minuta skinuti foliju i peci još 25-30 minuta...

Savet