

Pileci batak u lisnatom tjestu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca batka sa karabatkom
- **1** listlisnatog tijesta
- **1**jaje
- **zaciniso**, mješavina zacina
- **po ukusususam**, lan

Priprema

Pileci batak odvojiti od karabatka, preliti vodom, posoliti, pa kuhati 20-tak minuta (zavisno od velicine)! Procijediti, ostaviti da se ohladi, posušti...Zaciniti suvim bilnjim zacinom (može i mljevenom crvenom paprikom, origanom...po ukusu)! Razvaljati list lisnatog tjesteta, pa rezati na 6 traka. Svaki komad piletine obložiti lisnatim tjestom.

Obloženu piletinu reati u pleh, obložen papirom za pecenje. Umutiti jaje, pa premazati piletinu. Posuti susamom, lanom...

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 20-tak minuta (da porumeni). Poslužiti toplo!

Savet