

Zapečeni bataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatakoma
- listovi kackavalja
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 struk praziluka
- 100 g paradajz sosa
- 1 dl pilece supe
- 0,5 dl ulja
- mešavina začina
- biber
- so

Priprema

Batake odvojiti od kostiju, izlupati preko kece tuckom za meso i začiniti po ukusu.

Crni i praziluk iseckati na sitno.

Posebno sjediniti supu paradajz sos i začine. Vatrostalnu posudu nauljiti, poreati iseckan luk, preko luka poreati batake i preliti ih supom da ogreznu oko pola sata.

Peci u zagrejanoj rerni dok meso ne omekša, a tecnos ne ispari do pola.

Pri kraju izvaditi vatrostalnu posudu, na svaki batak staviti po list kackavalja i vratiti u rernu još dvadesetak

minuta da se zapece.

Savet