

Krckavi pileci bataci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatakom
- 2 kriške integralnog hleba
- 1 belance
- 1 limun
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 60 g badema
- 2 cenabelog luka
- za prženje ulje
- po ukusu so i mleveni crni biber
- 1/2 veze peršuna

Priprema

Batake odvojite od karabataka, skinite kožu, posolite, pobiberite i ostavite ih na tanjiru da poprime zacine. Limun oljuštite, koru isecite na parcad i izblendirajte. U blenderu usitnite i beli luk, bademe i peršun.

Izmiksanu smesu stavite u dublji sud. Kriške hleba iskidajte na parcad, pa i njih usitnite u blenderu i dodajte u dublji sud. Posolite, pobiberite, dodajte suvi biljni zacin i promešajte.

Belance ulupajte u cvrst sneg, a zatim dodajte batake i karabatake. Kada se dobro oblepe belancetom oblepите ih i izmiksanim sastojcima.

Ispržite ih na zagrejanom ulju, a kada porumene stavite na tanjir obložen papirnatim salvetama kako bi one

upile višak ulja, a zatim servirajte na tanjir ukrašen listovima zelene salate.

Kao prilog obarite mešavinu povrca.

Savet