

Krckavi pileci bataci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2pileca bataka sa karabatakom**
- **2 kriškeintegralnog hleba**
- **1belance**
- **1limun**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **60 gbadema**
- **2 cenabelog luka**
- **za prženjeulje**
- **po ukususo 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 oblepite ih i izmiksanim sastojcima.

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

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

Kao prilog obarite mešavinu povrca.

Savet