Punjeni bataci (2)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca pileca bataka sa karabatakom
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**mlevene crvene paprike
- **po ukusu**biber
- so
- kari
- bosiljak

Za punjenje:

- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **100 g**šunkarice
- **100 g**trapista

I još:

- ulje
- alu folija
- cackalice

Priprema

Batake raskostiti.

Uzeti donji deo bataka, nožem zaseci kožicu, skroz okolo kosti.

Seci oštrim nožem skroz uz kost bataka i karabataka.

Pomagajuci se nožem lagano skidati meso sa kosti, jednom rukom držite kost, a drugom nožem odvajate, (ide lako).

Kada ste to uradili, obe kosti od bataka i karabataka, uzmete u ruku i oko zgloba secete meso.

Tako dobijenu šniclu, izlupajte cekicem, pa zacinite.

Pavlaku i senf pomešajte, pa premažite, stavite šunkaricu i sir i umotajte ili samo poklopite, (ako imate više šunke i sira kao ja ;))

Povežite cackalicama. Meso uvaljajte u zacine. U tepsiju sipajte ulja. Meso uvijte u foliju i pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. U foliji pecite pola sata, nakon toga skinite foliju i pecite još po malo prelivajuci uljem, da se dobije zlatno žuta boja.

Servirajte uz rižu, krompir... Kao prilog servirajte svežu salatu.

Savet