

Batak, karabatak i povrce



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka sa karabatakom
- 3krompira
- 1 **glavica**crnog luka
- 1šargarepa
- 2paprike (crvena i zelena)
- 1ljuta paprika

Za marinadu:

- 5 **kašika**ulja
- 1 **kašica**asoli
- 1 **kašika**zacina za pecenje piletine
- 2 **kašike**kecapa
- 1/2 **kašice**zacinke paprike

Priprema

Iseci povrce pa slagati u pouljenu vatroslalnu ciniju, luk, pa šargarepu, zatim paprike i odozgo krompir, posoliti po ukusu.

Spremiti marinadu od ulja, soli, kecapa, zacinske paprike, zacina za piletinu i ostaviti meso 2 h pre pecenja. Staviti meso preko povrca, poklopiti alu filijom i peci 30 minuta na 230 stepeni. Zatim skinuti foliju i peci 20 minuta, pa okrenuti meso i nastaviti sa pecenjem još 20 minuta na 220 stepeni.

Savet

Ovako peeno meso bude sono, a povre pusti sok pa ete imati i malo umaka :)