

Pita sa batacima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **2**bataka
- **malo**zeleni za supu
- **1 šolj**akiselog mleka
- **2-3 cen**abelog luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **malo**aleve paprike
- **1**maslac

Priprema

Batake skuvati sa zeleni za supu i otkostiti. Maslac otopiti, pa premazati svaku koru. Iseci na kocke željene velicine, pa ispeci. Kiselo mleko pomešati sa iseckanim belim lukom. Svaku kocku premazati otopljenim maslacem, staviti meso od bataka, zaciniti po ukusu, staviti kašiku kiselog mleka, posuti alevom paprikom, dodati ako treba još malo kiselog mleka i peci da fino porumeni.

Savet

Prijatno!