

Peceni bataci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka bez koske
- maloulja
- 1 kašikaperšuna
- 1 kašicicabosiljka
- 1 kašicicaruzmarina

Priprema

Ocistimo batake od kostiju i kožice. U ciniji pomešamo iseckani peršun, bosiljak i rurmazin sa malo ulja i soli. Stavimo batake u tu smesu i ostavimo ih na pola sata.

Ovi su peceni na rostilju, ali može i na tiganju bice podjednako dobro. Zagrejemo roštilj ili tiganj. Na tiganju se peku na maslacu ili puteru. Lepši je ukus. Izvadimo batake i stavimo ih da se peku. Dok ne dobiju dobru boju. Idu dobro uz sezonsku salatu..

Savet