

Pileci bataci i pohovani šampinjoni



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca bataka
- maloulja
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina

Za prilog:

- 400 gsvežih šampinjona
- 50 gbrašna
- 2 jajeta
- 150 gprezle
- 1 kašicicasoli
- po potrebimast ili ulje

Za tartar sos:

- 1 cašapavlake
- 50 mlmajoneza
- 1 cenbelog luka
- par kapilimuna
- 1kiseli krastavcic
- prstohvarruzmarina

Priprema

Batake oprati i staviti pola sata da se kuvaju. Za to vreme ocistiti šampinjone, spremiti prezlu, brašno, umutiti jaja, u sva tri sastojka staviti po malo soli. Ukljuciti rernu na 200 C da se lepo zagreje.

Kada su bataci kuvani, staviti ih i podmazan pleh, preko njih nasuti malo ulja i posoliti suvim biljnim zacinom. Dok se bataci peku, u zagrejano ulje ili mast, pohovati šampinjone, brašno, jaja, prezla. Pržiti dok ne dobiju zlatnu boju, pa vaditi na ubrus da se ocedi višak masnoce.

Naseckati sitno beli luk, krastavcic narendati na sitno rende, pa to dodati u izmešanu pavlaku sa majonezom, dodati sok od limuna i ruzmarin i lepo izmešati.

Savet

Uživaajte!!!