

Pileci bataci sa krompirom i prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 8krompira
- 2 kašikebrašna
- 50 gputera
- 200 mlmleka
- 2žumanceta
- 100 grendanog kackavalja
- 1 kašicicamuskat oraha
- 1/2 kašicebibera mlevenog
- 50 mlulja

Priprema

Skuvajte batak i krompir. Kad su skuvani prebacite u dublji pleh koji ste posipali uljem. Prelijte ih sa malo vode u kojoj su kuvani pa ubacite u rernu na 200 stepeni nek se malo zapeku. Na puteru propržite brašno. Dosipajte mleko i umucena žumanca. Dodajte muskat orah, biber i promešajte pa prelijte preko bataka i krompira. Posle nekog vremena izvucite pleh iz rerne posipajte rendanim kackavaljem pa vratite da se zapece.

Savet

Prijatno :)