

Pileci bataci sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka i karabataka
- 1 kg krompira
- 150 g pecurki
- 2 dl pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 veza peršunovog lista
- malo brašna
- zacin
- biber

Priprema

Odvojiti batak od karabataka, posoliti, uvaljati u brašno i pržiti sa svih strana. Kad su gotovi izvaditi u tanjir, a na ostatku masnoce propržiti sitno isecen crni luk.

Zatim dodati na listice iseckane pecurke, biber i zacin, poklopiti i još malo dinstati, dok ne uvri tecnost koju su pecurke pustile. Ovoj masi dodati mileram i sitno iseckan peršun, pustiti da provri i skinuti sa šporeta. Krompir obariti, oljuštiti i iseci na kolutove.

U podmazanu šerpu staviti kolutove krompira, odozgo porežati batak, pa sve preliteri masom od pecuraka sa pavlakom, poklopiti i staviti u renu da se pece.

Nakon dvadesetak minuta otklopiti, peci još nekoliko minuta da porumeni i poslužiti.