

Barbikju batak



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- so
- mleveni biber
- zacini

Za barbikju sos:

- 1 glavica crnog luka
- 1 kašičica sirceta
- 1 kašika soja sosa
- 80 ml soka od paradajza
- 1 kašika smeeg šecera

Priprema

Batake iseci na šnicle. Posuti zacinama po ukusu, posoliti i pobiberiti. Skuvati barbikju sos: izdinstati sitno iseckan crni luk i dodati po kašiku sirceta, soja sosa, smeeg šecer i sok od paradajza. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 3 minuta. Šnicle uvaljati u sos i ostaviti nekoliko sati. Na malo ulja pržiti ih na gril tiganju.

Savet