

Pileci bataci sa krompirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatacima
- **1** kašikaprezli
- **2** kašikepalente
- **2** kašikeparmezana
- **1** kašicica tucane crvene paprike
- **malo** soli i zacina
- **nekoliko** kašikamaslinovog ulja
- **500 g** krompira
- **2-3** šargarepe

Priprema

Sve sastojke za paniranje promešajte (osim ulja). Batake operite i prosušite. Batake uvaljajte sa jedne i sa druge strane u mešavini za paniranje. Poslažite batake u tepsiju na pek papiru. Krompir i šargarepu ocistite, posolite prelijte uljem i promešajte. Rasporedite pored pripremljenih bataka.

Pokrijte alu-folijom i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 80 minuta. Pred kraj sklonite foliju i pecite još desetak minuta da malo porumeni.

Savet