

Pileci batak u marinadi



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatacima

Za marinadu:

- 3 kašike ulja
- 1 kašicica limuna-sok
- 1 kašicica senfa
- 1 kašicica gustina
- 1 kašicica ljute tucane paprike
- malosoli, bibera i zacina
- 2-3 cenabelog luka
- na vrh noža mlevenog belog luka
- Za prilog:
- krompir i zelena salata

Priprema

Pilece batake operite i osušite. Sve sastojke za marinadu izmešajte i premažite batake. Ostavite batake u frižideru da stoje najmanje jedan sat, da se svi ukusi prožmu. Batake izvadite iz marinade. Stavite batake u vatrostalnu ciniju prelijte još malo uljem i pecite na temperaturi od 200-250 stepeni oko 1 sat ili dok ne porumene. Batake poslužite uz krompir i zelenu salatu.

Savet