Pileci bataci sa sosom od višanja

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih bataka sa karabatakom
- **1 kesica (ili 2 kašike)**zacina Ras El Hanout

Zza sos od višanja:

- **400 g**višanja
- **malo**cimeta
- **po ukusu**soli
- **malo**šecera
- **100 ml**kisele pavlake
- **2 kašike**gustina

Priprema

Svaki batak i karabatak dobro istrljati zacinom i poreati u vatrostalnu ciniju i peci... Servirati ispecene batake sa obarenim pirincem i sosom od višanja... a da i naravno uz obavezne beskvasne integralne pituljice... U šerpicu staviti višnje, cimet, so, šecer, naliti sa vodom toliko da se prekriju višnje i staviti da se kuva. Dok se višnje kuvaju (5 minuta) sjediniti pavlaku sa gustinom i sipati u kuvane višnje. Dok se sos ne zgusne do željene gustine. Ako je sos gust dodati malo vode. Servirati uz pecene batake u posebnoj ciniji i uživati u predivnom slatko kiselkastom ukusu. Uz obaveznu cašu crnog vina. Živeli!!!!!

Savet

Ras el hanout je mešavina zaina iz Maroka. Sastojci su slatkaste arome (cimet i karanfili), ljuti (biber i gvinjeski biber) i gorki (kubeba biber). Može da sadrži i kardamom, ljutu papriku, muskatni oraši, Za ovaj recept i moje današnje jelo moram da se zahvalim dragoj prijateljici Dubravki koja je nesebino zaine poslala ak sa Novog Zelanda. Hvala dragoj Dubravki na predivnom zainu sa kojim se po prvi put sreem. Predivan miris predivan ukus, a kua sva miriše na cimet, karanfili.....