

Hrskavi pileci bataci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca bataka sa karabatacima
- **1** cenbelog luka
- **3** kaškaprezli
- **1** kašicakarija
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2** kašikeputera
- krompirici prženi

Priprema

Batake oprati i osušiti. U posudi pomešajte prezlu, kari, zacine, so i sitno seckani beli luk. Batake uvaljajte u mešavinu, dobro pritisnite sa svih strana da se smesa dobro zalepi za batake. Pleh premažite sa otopljenim buterom i poređajte batake. Prekrijte folijom i pecite 40 minuta u rerni na jacoj temperaturi. Pred kraj sklonote foliju i pecite još 10 minuta da se uhvati korica. Poslužite sa krompirom.

Savet