

****Lepljivi* karabataci***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** karabataka
- **1 kašica** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašica** mešavine pet kineskih začina
- **1-2 kašike** meda
- **1 kašika** senfa
- **2-3 kašike** kecapa
- **2 kašike** limunovog soka
- **nekoliko kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** dimljene sitne paprike

Za prilog:

- **po izboru** sezonska salata
- **po izboru** sos

Priprema

Karabatake oprati, posušiti i ostaviti sa strane. U posebnoj, dubljoj posudi pomešati med, začine, kecap i senf i ulje, pa u nju staviti meso. Odložiti u frižider na par sati uz povremeno okretanje. Potom na ugrejanom tiganju ispržiti meso, prvo naglo, a onda smanjiti vatru i pržiti još 15-20 minuta...

Savet

Poslužiti uz sezonsku salatu i odgovarajući sos.