

Punjeni pileci batak



Sastojci

Potrebno je:

- 4 veca pileca bataka odvojena od kostiju (batak sa karabatakom)
- 200 g šunke
- 200 g kackavalja
- 200 g pršute ili nekog drugog suvog mesa
- 1 kisela pavlaka
- 1 pakovanje šampinjona
- 50 g margarina za kuvanje
- senf
- so
- biber
- drugi zacini po ukusu

Priprema

Batake odvojiti od kostiju, malo izlupati i usoliti.

U posebnoj ciniji napraviti smesu od sitno seckane šunke, seckanih prethodno obarenih šampinjona, seckanog suvog mesa, pavlake i zacina.

Svaki batak premazati senfom i uzduž celog bataka staviti margarin isecen na tanke šnite. Zatim, napravljenom smesom filujemo batake i preko fila dodajemo šnite kackavalja (50 grama po bataku).

Nafilovane batake uviti u rolat, umotati u foliju i peci na roštilju 20-ak minuta. Ukoliko pecete batake u rerni, potrebno je oko 45 minuta pecenja u prethodno zagrejanoj rerni.

Batake služiti sa pomfritom ili grilovanim povrćem, po želji.