

Batacici u sosu sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** manja pileca batacica
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikamaslaca
- **1,5 l** toplo vode
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikamlevene crvene paprike
- **1** jaje
- **180 ml** kiselog mleka
- **po ukusu**soli
- **po ukus**ubibera

Priprema

Batacice oprati i staviti da se kuvaju. Kad su skuvani, izvaditi ih, a vodu sacuvati. U drugoj šerpi na maslacu propržiti brašno, da malo "pocrveni", a onda dodati i mlevenu papriku. Kratko promešati, paziti da ne zagori, a onda naliti vodu u kojoj su se batacici kuvali. Ostaviti da kuva, da se zgusne. Smanjiti vatru, vratiti batacice, dodati sitno sekan beli luk i ostaviti još desetak minuta da se kuva. Zaciniti solju i biberom po ukusu. Jaje izmutiti sa kiselim mlekom, skloniti šerpu sa vatre, pa pažljivo sipati mešavinu jajeta i kiselog mleka. Smanjiti vatru na najslabije i krckati još pet minuta. Poslužiti toplo.

Savet