

## *Hrskavi bataci*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 veca ili 8 manjih** bataka
- **po ukusu** soli i belog bibera
- **1/2** limuna - sok
- **3-4 kašike** kecapa
- **1 kašika** senfa
- **1 kašičica** sveže majcine dušice
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** meda

### **Priprema**

Batake oprati i posušiti. Pomešati maslinovo ulje, kecap, senf i med, posoliti i pobiberiti. Ovom mešavinom namazati batake, pa ih porežati u pleh. Preliti ih polovinom limunovog soka, prekriti alu-folijom i peci na 200 stepeni oko pola sata. Odstraniti foliju, dodati svežu majcinu dušicu u pleh, batake preliti preostalom polovinom limunovog soka i vratiti u pecnicu da fino porumene i formiraju hrskavu koricu. Poslužiti uz prilog po želji.

### **Savet**