

# **Batat sa pljeskavicom i fileom**



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7 šnitaslanine**
- **1/2pileceg mesa od prsa**
- **250 gjuneceg mlevenog mesa**
- **1 kašikabrašna od leblebija**
- **1 vecibatat**
- **2 kockekackavalja**
- **malobibera**
- **malosoli**

## **Priprema**

Belo meso iseci poprecno na 7 štapica, svaki uviti u šnit slanine.

Pržiti na tiganju bez ulja.

U mleveno meso dodati kašiku brašna od leblebija, biber i so, da odstoji malo, pa praviti pljeskavice, u sredinu staviti komadic kackavalja, pa pržiti u softu od slanine i piletine. Batat oljuštiti, iseci pomfri, pržiti sa

pljeskavicama, da upiju šmek slanine i mesa.

Divota, kojoj nisu potrebne reci.... Batat.

Servirati i uživati.

### **Savet**

Ovo jelo se spremi bez dodataka masnoa i ulja na teflonskom ili keramickom tiganju. Batat pržiti na nižoj temperaturi (2). Prijatno :)