

## *Batat sa pljeskavicom i fileom*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7** šnitslanine
- **1/2**pileceg mesa od prsa
- **250** gjuneceg mlevenog mesa
- **1** kašikbrašna od leblebija
- **1** vecibatat
- **2** kocekkackavalja
- **malobibera**
- **malosoli**

### **Priprema**

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

Pržiti na tiganju bez ulja.

U mleno 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 sprema bez dodataka masnoća i ulja na teflonskom ili keramickom tiganju. Batat pržiti na nižoj temperaturi (2). Prijatno :)