# *Pikantni bataci sa prelivom od miroije*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za batake:**

- **4**pileca batak
- **po ukusu**mešavina zacina
- **po ukusu**cili mlevena paprika
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**biber mleveni
- **po ukusu**kari
- **2 dl**pararadajz soka

**Za sos:**

- **4 kašike**majoneza
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1/2**limun
- **po ukusu**miroije
- **2**kiseli krastavca

## Priprema

U batake lepo utrljajte sve zacine, prelijte uljem i sokom od paradajza pa ostavite oko 2 sat u frižideru da ogreznu. Kada odstoje pecite ih u pecnici na 200C 90 minuta dok lepo ne porumene.

Sos: na sitno narendajte krastavce pa ocedite od viška vode, zatim iscedite sok od pola limuna i u posudu lepo sjedinite sa ostalim sastojcima. Prijatno.

## Savet

Uživajte.