

Bataci na grcki nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca pileca batka sa karabatkom
- 50 gkackavalja
- 50 gstišnjene šunke
- 1 prstohvatorigane
- 1 limun - sok
- 2 kašikeulja
- 1-2 cenabelog luka
- po ukusu bosiljka
- po ukusunane
- 80 gfeta sira
- 1šargarepa
- 4-5 vecih krompira
- po ukususo
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Oštrim nožem zaseci svaki batak tako da napravite duboki džep. Posoliti i pobiberiti meso. Dodati suvi biljni zacini. Kackavalj i stišnjenu šunku iseci na sitne kockice, staviti malo origane po ukusu. Tom mešavinom napuniti batak, dobro ih pritisnuti da se zatvore, a ako je potrebno zatvoriti meso cackalicama. Pomešati maslinovo ulje, limunov sok, propasiran beli luk, zacinsko bilje i zacine da bi se dobila marinada. Pilece batak staviti u uvec pleh i preliati ih napravljenom marinadom, dobro je rasporediti po mesu, a zatim poklopiti i ostaviti da malo odstoji. Zatim oko bataka rasporediti krompir isecen na kriške i peci u zagrejanom rernu na 200 stepeni 30 minuta.

Nakon toga izvaditi piletinu iz rerne preko nje narendati fetu i šargarepu pa ponovo vratiti u rernu da se zapece još deset minuta.

Po želji mogu se dodati i seckane masline.

Savet