

Pileci bataci i karabataci sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 bataka sa karabatakom
- 5 crvenih paprika
- 2 **velike glavice** crnog luka
- 4 **veće** šangarepe
- 2 **dl** kuvanog paradajza
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **po potrebi** bibera

Priprema

Batake i karabatake razdvojiti. Začiniti mesom solju i biberom. Paprike iseci na kocke, luk iseckati na rebarca, šangarepu na kolutove. Sipati povrće u pekac, dodati kuvani paradajz, začiniti solju, biberom i suvim biljnim začinom. Promešati lepo pa preko povrća poreati meso. Poklopiti i staviti u rernu na 60 minuta na 200°C. Potom skinuti poklopac i peći još 15 do 20 minuta da se pilećina zarumeni.

Savet

Kao prilog može da ide bareni pirina.