Zapeceni pileci bataci sa pavlakom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih bataka sa karabatkom
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **200 ml**neutralne pavlake
- **1 kašika**brašna
- **100 g**kackavalja
- peršunov list
- miroija
- biber

Priprema

Rernu zagrejati na 200 stepeni. U pleh poreati pilece batake, i svaki zaseci malo na mestima gde je meso najjdeblje.

Posuti suvim zacinom (1 kašika), naliti cašom vode i ostaviti u rerni da se krcka 30 minuta. Zatim okrenuti batake i ponovo ih vratiti u rernu. Posle 15 minuta. Ponovo ih okrenuti i ostaviti da se gornja strana zapece.

Kada se meso zapeklo izvaditi ga iz tepsije i ostaviti sa strane.

Neutralnoj pavlaci dodati 100 g rendanog kackavalja, punu kašiku brašna i zacine. Umutiti mikserom, dodati cašu vode i sipati u tepsiju u kojoj su se pekli bataci. Iz tepsije ne prosipati vodu koja je ostala.

Lagano sve izmešati varjacom, pa videti koje je gustine sos. Ako je gustina dobra, sipati još 1/2 caše vode,

izmešati i vratiti batake da se peku (tako da zapecena strana bude gore). Ukoliko je sos rei ne dolivati vodu, jer treba imati u vidu da ce sos ispariti prilikom krckanja u rerni. Vratiti još nekih 20-ak minuta da se pece kako bi se svi ukusi podjednako sjedinilii.

Savet

Nije teško za praviti ovo jelo, kao što je u receptu napisano. Verujte mi se neete se pokajati. Ako neko voli jai ukus u sos od pavlake se mogu dodati dve kašike instant praha (piletina sa 4 vrste sira). Još je i ukusnije. Pa izvolite probajte. Volela bih da ujem vaša mišljenja. Hvala...