

# **Pileci bataci sa krompirom iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**pileca bataka
- **1 kg**krompira
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašicicebibera
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1** kašicicaslatke zacinske paprike
- **1** kašicicakarija u prahu

## **Priprema**

Batake zaseci nožem na par mesta, pa zaciniti (sve zacine pomešati). Krompir iseci na kriške, prelitи sa malo ulja, da pokrije sav krompir i posuti mešavinom zacina. Sve dobro izmešati, pa staviti u pleh i ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni da se pece 35 minuta. Zatim rernu pojacati na 250 stepeni i peci još 10 minuta. Služiti toplo uz salatu po izboru.

## **Savet**

Klasika nikada ne izlazi iz mode. :D