

Batak punjen maslinkama & šampinjonima & narandžom & slaninom



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1batak
- 1karabatak

Fil:

- 50 gseckane slaninice
- 3šampinjona
- 4-5maslinki
- 30 gkackavalja
- 1celo jaje
- 2 cenabelog luka
- 1/2seckane narandže
- 1/2 kašicicemlevenog pimenta/najkvirc
- 1/2 kašicicesoli

Priprema

Batak i karabatak pažljivo skinuti sa koske i voditi racuna da zadrže svoj oblik. Nožem za filetiranje raseci meso po dužini i filovati. Za fil pripremiti sve potrebne sastojke- sitno secene, pomešati umuceno jaje, pa pažljivo filovati.

Batak zatvoriti i "usiti" cackalicama. Tako uraditi i sa karabatakom, uviti svaki komad u alu foliju i staviti na pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 160C oko 35 minuta (rerna sa ventilatorom). Prohladjeno meso izvaditi iz folije

i servirati posebno ili uz prilog po želji.

Sve izgleda ovako.

Savet