

Coxinha de frango-brazilski batacici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pileceg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 50 g krem sira
- 1 kašičica svežeg vlašca
- 1 kašičica senfa
- po ukusu soli i bibera

Testo:

- 250 ml mleka
- 250 ml supe
- 1 kašičica soli
- 100 g putera
- 350 g brašna

Za pohovanje:

- 2 belanca
- 100 g prezli

Umak:

- 100 ml jogurta

- **malobelog** bibera
- **malobelog** luka u granulama
- **1 kašicica** svežeg vlašca
- **1 kašicica** roštiljog sosa

Priprema

Piletinu skuvati sa crnim lukom, ohladiti i iseckati. Dodati krem sir, senf, vlašac i zaciniti solju i biberom. Ostaviti na stranu. Za testo prokuvati mleko sa supom, solju i puterom. Kad provri sipati odjednom svu količinu brašna i energično mešati, da se dobije testo nalik onom za princes krofne. Izručiti ga na sto, da se malo ohladi, a onda formirati valjak koji podelimo na delove, broj zavisi od veličine koje želite, meni je ispalo 20-tak...

Svaki komad testa oblikovati u disk i staviti po malo nadeva..

Pa formirati "batacice".

Belanca ovlaš umutiti viljuškom, svaki batacic umociti, pa uvaljati u prezle.

Ostaviti na pola sata u frižider, a onda pržiti u ulju da dobiju lepu zlatnu boju.

Poslužiti uz umak po želji. Ja sam pomešala jogurt, beli luk i beli biber, dodala koju kap roštilj sosa. Poslužiti toplo.

Savet