Punjeni pileci bataci u skrami sa roštilja

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca batka karabatka (spojena)
- **po potrebi** svinjske skrame (maramice)
- **po potrebi**ulja
- **100 g**šunke
- **100 g**kackavalja
- **100 g**slanine

Zacini:

- **po želji**suvog biljnog zacina
- origana
- slatke mlevene paprike
- bibera
- ruzmarina

Priprema

Sva 4 batka karabatka odvojiti od koske. Blago ih izlupati.

U odgovarajucu posudu sjediniti malo ulja i zacine pa premazati batake.

Slaninu i šunku iseckati na sitnije kockice, a kackavalj izrendati na krupno rende. Uzeti jedan batak pa na njega staviti 50 grama slanine, 50 grama šunke i odgore 50 grama kackavalja.

Zatim ga preklopiti drugim batkom (to je jedna porcija). Ponoviti postupak za drugu porciju.

Poslužavnik pouljiti i na njemu blago razvuci skramu. Staviti jednu porciju punjenog batka.

Zatim prebaciti jednu stranu.

Pa drugu stranu. Batak dobro uviti u skramu. Ponoviti postupak.

Punjene batake peci na roštilju, na tihoj vatri, žaru, oko 45 minuta. Vreme je okvirno, sve zavisi od žara. Kada dovoljno porumeni, gotovo je.

Naravno služiti odmah! :)

Batake možete marinirati i dan ranije radi punijeg ukusa.

Savet

Okvirno ide oko 200 grama skrame. Prijatno!