

Pohovana piletina (bataci) i krompiri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 300 mlulja
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 100 gprezli
- 3jajeta
- 1 kgkrompira

Priprema

Odvoiti kosti od bataka da bude celo kupan batac. Zatim posoliti, dodati biber, suvi biljni zacin sve po ukusu u ostaviti 5 minuta da odstoji. U pekac dodati ulje i staviti na šporet da se zagrije. Zatim batak umakati u jaja pa u prezle i staviti da se prži gotove su kada dobiju rumenu boju sa obe strane.

Oguliti krompire i iseci na felije, posoliti po ukusu, staviti ostale zacine po ukusu. U pekac što je ostalo ulje od mesa u to izruciti krompire i staviti da se pecu na 250C oko 30 minuta.

Savet

Prijatno