

## *Pileci bataci sa povrcem iz rerne*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po potrebi** bataka i karabatacima
- **2-3** krompira
- **2** paprike
- **1-2** paradajza
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **po želji** celer (list, stabljika)
- **po želji** peršun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** aleva paprika
- **maloulja** ili masti

### **Priprema**

U vatrostalnu ili drugu odgovarajuću posudu stavite krompir isecen na komade, papriku isecenu na kolutove, paradajz isecen na željene komade, beli luk isecen na polovine, porežite batak i karabatake, stavite i celer i peršun, posolite i pobiberite, ja sam stavila i kašičicu al. paprike, prelijte uljem i sa vrlo malo vode, jer će meso i povrće pustiti i svoje sokove. Stavite posudu u zagrejanu rernu na 250 stepeni. Pecite oko 40 minuta (zavisno od rerne). Gotovo jelo još toplo poslužite sa sezonskom salatom. PS. Uz bataka možete koristiti i druge delove pilećine...

### **Savet**