

Pileci bataci sa povrcem iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebitabataki i karabatacima**
- **2-3krompira**
- **2paprike**
- **1-2paradajza**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **po željiceler (list, stabljika)**
- **po željiperšun**
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni biber**
- **po ukusualeva 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, poreajte batake i karabatake, stavite i celer i peršun, posolite i pobiberite, ja sam stavila i kašicicu al. paprike, prelijte uljem i sa vrlo malo vode, jer ce meso i povrce 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 piletine...

Savet