

# **Pileci batak sa krompirom u sosu od pavlake**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** krompira
- **4** otkoštena bataka
- **1 kašicica** soli
- **1** lvide
- **1** lovorov list

### **Sos od pavlake:**

- **500 ml** pavlake za kuwanje
- **1** jaje
- **1** kašikasuvog peršuna
- **1** cenbelog luka
- **1** kašicicasuvog biljni zacina

## **Priprema**

Krompir ocistiti, oprati i staviti u šerpu zajedno sa batacima i lovorovim listom. Naliti vodom, posoliti i kuвати oko pola sata. Zatim procediti.

Pripremiti vatrostalnu posudu za pecenje. Krompir iseci na kriške i staviti u posudu, preko poreati batak. U ciniji umutiti jaje, dodati pavlaku, zacin, peršun, sitno iseckan beli luk i sve sjediniti. Preliti preko krompira i mesa.

Peci oko pola sata na 180°C ili dok ne porumeni.

### **Savet**

Nije potrebno dodavati masnou jer je pavlaka dovoljno sadrži.