

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** l vode
- **1** lovorov list

Sos od pavlake:

- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **1 kašika** suvog peršuna
- **1** cenbelog luka
- **1 kašicica** suvog biljni zacina

Priprema

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

Pripremiti vatrostalnu posudu za pečenje. Krompir iseci na kriške i staviti u posudu, preko poreati batak. U ciniji umutiti jaje, dodati pavlaku, zacina, 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.