

Bataci u sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka sa karabatakom
- 4pecene paprike (mesnate)
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusus**o
- **po ukus**ubiber
- **po ukusus**uvi biljni zacin
- **po potrebi**ulje

Priprema

Batake zajedno sa karabatakom odvojiti od koske i istuci kihinjskim cekicem. Posoliti ih i propržiti na zagrejanom ulju dok blago ne porumene. Izvaditi ih iz tiganja i odložiti sa strane.

Oljuštene, očišćene i iseckane paprike kratko propržiti na istoj masnoci u kojoj su se pržili bataci.

Dodati pavlaku za kuvanje i izmešati.

Zatim dodati pripremljene batake, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi zacin). Izmešati i ukrckati na tihoj vatri do željene gustine.

Gotovo jelo skloniti sa ringle, servirati i poslužiti.

Savet

Gustinu odredite sami-ukoliko želite guši sos,vi duže ukrkajte, a, ukoliko pak želite da sos bude rei, vi ga kratko ukrkajte. Svakako dobijate veoma ukusan obrok. Prijatno! Još jednom želim da se zahvalim našoj divnoj redakciji Recepti.com, kao i sponzoru na dodeljenoj nagradi. Srdaan pozdrav svima.