

Batak sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6krompira
- 4bataka
- **po ukusu**mirodjija
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- 2 kašicicesenfa
- **po ukusu**aleva paprika

Priprema

Krompirice oljuštiti i iseci na kocke. U posudi sa krompirom dodati suvi biljni zacin i alevu papriku, promešati ih da svaki krompiric uhvati zacin i prebaciti ih u pleh u koji ste sipali malo ulja.

Batake izlupati malo, svaki zaciniti suvim biljnim zacinom i poreati preko krompirica u plehu.

Dodati vode da dubina bude na pola krompirica, zatim bolonjeze sos iz kesice pomešati sa 250ml hladne vode i sipati u pleh. Ostavite malo za premazivanje bataka u toku pecenja. (Mada može i vodom u kojoj se pecu) Na batcima dodati zacine (koje god vi zelite) kao i na krompirima. Premazati ih senfom i prelitati preko bataka par kašika preostalog bolonjeze sosa.

Pei na 200C oko 1h i 15minuta, i u toku pecenja prelijte po nekoliko kašika vodom batake u kojoj se nalaze. Na kraju pecenja okrenuti batake kako bi se uhvatio i donji deo i zapekao. Uživajte.

Savet

Stavljajte zaine koje god želite. Mi to tako volimo prezainjeno i preukusno, ali niko ne mora baš isto.. :)