

Batacici u soja sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** manjih pilecih bataka
- **2-3 kašike** tamnog soja sosa
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2-1 kašičice** crvene ljute papricice
- **2** cenabelog luka

Priprema

Batacice oprati i posušiti. Staviti ih u dublju posudu i zaliti marinadom napravljenom od soja sosa, malo ulja, sitno, sitno iseckane crvene papricice i belog luka. Ako je potrebno, posoliti, i pobiberiti. Ostaviti meso u frižideru, bar dva sata uz povremeno okretanje.

U voku ugrijati ulje i spuštati batacice da se prže. Dodati komadic maslaca i s vremena na vreme, prelivati masnocom meso. Poslužiti uz prilog po želji, kod mene je ovog puta bio krompir.

Savet