

Zacinjeni bataci



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih bataka
- **po potrebizacin za gurmansk piletinu**
- **1 kgkrompira**
- **po potrebiulje**
- **po potrebivoda**
- **1 kašicicasuvi zacin**
- **po ukususo**

Priprema

Pleh obložiti pek-papirom. Sipati malo ulja i malo vode. Batake premazati zacinom za gurmansk piletinu i poreati ih u pleh.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci uzdužno na delove srednje debljine. Poreati krompir pored bataka, posoliti ga, dodati suvi zacin, preliti uljem i izmešati.

Prekriti alu-folijom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Nakon toga, ukloniti foliju i peci još 25 minuta na 180 stepeni.

Krompir i batake servirati i poslužiti.

Savet

Služiti vrue uz sezonsku salatu. Prijatno!