

Pileci bataci na grcki nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka sa karabatacima
- 1pomorandža
- 1limun i još polovina za ukrašavanje
- **po ukususo**
- **po ukusuzacin**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuruzmarin**
- **po ukusukrompir**

Priprema

Pomorandžu i limun iscediti. I u soku marinirati meso oko dva sata. Pred pecenje samo izvaditi batak iz marinade, usoliti, pobiberiti i zaciniti zacinom po ukusu, staviti ih u posudu za pecenje staviti i krompir isto usoljen i zacinen, politi uljem i marinadom. Odgore staviti kolutove limuna i grancicu ruzmarina.

Pokriti folijom i peci tako oko 45 minuta, a nakon toga skinuti foliju, i još malo peci da dobije finu boju.

Savet