

Pileci bataci sa povrcem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica crnog luka
- šakanarezanog celera
- šakanarezane šargarepe
- 1 paprika iseckana
- 1 manji paradajez iseckan

Ostalo:

- 4 bataka isecena
- po ukusus
- po ukususuvi biljni zacin

Za preliv:

- 3 dl mlake vode
- 1 kašik brašna
- 1 kašik mlevene crvene paprike
- po ukusus
- po ukususuvi biljni zacin
- 1 cenbelog luka iseckan
- po ukusuperšun

Priprema

Tepsiju premazati uljem pa dodati sitno narezano povrce.

Batake posoliti i zaciniti dobro promešati pa poredjati preko povrca i nauljiti ih.

Staviti da se peku 30 minuta na 200 stepeni pa i ih okrenuti da se malo i donja strana zapece 10-ak minuta. Potom preliteri prelivom i vratiti u rernu da se jos malo peku oko 20 minuta.

Savet

Ovim receptom u vam pokazati kako na sasvim jednostavan nain od svakodnevnog jela možete napraviti potpuno drugaiju priu, jednostavno, ali veoma ukusno.