

Mlad krompir sa batacima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** mladog krompira
- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **100 ml** vode
- so
- zacin
- ulje
- origano

Priprema

Meso obariti u posoljenoj vodi ili ga posoliti i prodinstati na malo ulja i sa malo vode. (Kožicu skinuti pre dinstanja, posle dinstanja ili je ne skidati, po ukusu.) Krompir oprati, oguliti i iseci na krupnije komade. Posoliti ga, zaciniti, staviti malo ulja i izmešati.

U vatrostalnu posudu staviti krompir i preko meso. Usuti vodu i posuti origanom.

Peci u rerni na zagrejanosti na 180 C oko pola sata. Poslužiti toplo, uz salatu. Prijatno!

Savet