

Prženi batak sa karabatkom nadeven slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gotkoštenog batka sa karabatkom
- **50 g** barene slanine
- **malosoli**
- **malosudžuk** ljute paprike
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Slaninu narezati na tanke ploške. Batku sa karabatkom oprezno zadici kožu.

Meso posoliti i izvana i ispod kože i utrljati sudžuk papriku. Ispod kože složiti reznjeve barene slanine.

Povuci kožu preko slanine te zakaciti cackalicama ili metalnim štapicama da prilikom pecenja ne bi ispala.

U tiganju zagrejati ulje i staviti nadeveno meso da se prži prvo sa jedne strane na srednjoj temperaturi oko 10 minuta.

Okrenuti da se prži i druga strana do zlatno rumene boje oko 10 minuta.

Prženo meso izvaditi iz tave i staviti na dasku za secenje.

Osloboditi od cackalica ili metalnih štapica. Narezati na vecu parcad.

Servirati sa dinstanim povrćem.

Savet

Razmišljala sam koje bi mi meso prijalo uz ašmalcanu boraniju i došla sam na ideju da napravim batac sa karabatom, a da bude ukusniji i solniji odlučila sam da ga nadevam barenom slaninom.