

Marinirani batak sa karabatkom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gotkoštenog batka sa karabatkom
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Za marinadu:

- **50** mlkvalitetnog belog vina
- **1 kašicica** meda
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

U jednoj posudi izmešajte sastojke za marinadu. Otkošten batak sa karabatkom zarezite na nekoliko mesta i stavite u marinadu da odstoji barem 30 minuta. Rernu zagrejte na 200 stepeni. U zemljani sud ili vatrostalnu posudu stavite malo maslinovog ulja.

Batak sa karabatkom izvadite iz marinade (marinadu možete iskoristiti dodavajuci je pirjanom crvenom kupusu), posolite i stavite u zemljani sud koji ostavite otkriven. Zemljani sud stavite u zagrejanu rernu, nakon 30 minuta meso okrenite i pecite još 10 minuta. Peceno meso nasecite na vecu parcad. Servirajte sa pirjanim crvenim kupusom i kuvanim mladim krompirom.

Savet

Pregledavajući recepte na internetu uvek naiđem na neke nove i interesantne kombinacije na osnovu kojih napravim svoju kombinaciju koja mi u pravilu od prve uspe (na moju sreću). Tako je i sa ovom interesantnom kombinacijom. U toku postupka uvek zapisujem šta dodajem i postupak da bi mogla da objavim ispravan recept.