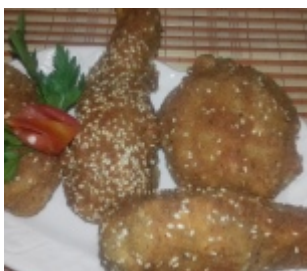


Hrskavi pileci bataci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatkom
- 3jajeta
- 200 gbrašna
- 200 gprezli
- 50 gsusam
- po ukusu so

Priprema

Batak odvojimo od karabotka i kuvamo ih 15 minuta u posoljenoj vodi, procedimo i ostavimo da se prosuše posolimo po ukusu.

U odvojene tri posude spremimo u prvo brašno drugo izbuckamo jaja koja malo posolimo, a treci sud pomešamo prezlu sa susamom. Batak prvo valjamo u brašno pa u jaja pa ponovimo postupak brašno jaja (tako zvani dupi poh), a na kraju u prezle.

U tiganj zagrejemo ulje na vruce, a zatim manjimo na srednju temperaturu i poredjamo batkove prvo pržimo jednu, a zatim i drugu stranu možemo okretati više puta da dobijemo ujednacenu boju. (pržimo u dubokom ulju da batkovi budu vise id poka potopljeni)

Vadimo na tanjir obložen papirnim ubrusom da bi upio višak masnoce.

Savet

Ovako spremljeni bataci su spolja hrskavi, a iznutra soni.