

Peceni pileci bataci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** pilecih bataka

Marinada za pilece batak:

- **1 kašika** soja sosa
- **2 kašice** cili sosa
- **ili 1 kašice** cilija u prahu
- **2 kašice** meda
- **1 kašice** dižon ili običnog senfa
- **2 kašika** majoneza
- **1/2 kašice** kumina
- **5 kašika** jogurta
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašice** azacinske paprike
- **1 kašice** suvog biljnog začina
- **2 veka** cene belog luka

Povrce:

- **1/2 kg** krompira
- **3** srednje šargarepe
- **200 g** tikvica
- **250 g** šampinjona
- **1 veka** glavičnog lubičastog luka

- **3 veka cenabelog luka**

Priprema

Ovaj stalak za batak sam narucila preko Vitapur.rs.

Marinada: U odgovarajucu posudu sa poklopcem, u kojoj cete smestiti i batak, staviti sve sastojke za marinadu (beli luk pritisnuti kroz presu za beli luk ili ga sitno iseckati). Žicom dobro sjediniti sve sastojke. U pripremljenu marinadu ubacivati pilece batak, komad po komad, i svaki dobro uvaljati u marinadu. Poklopiti posudu i ostaviti u frižider preko noci.

Povrce: Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Šargarepu iseci uzdužno, pa je zatim iseci na 2-3 komada (zavisi od velicine šargarepe). Tikvice iseci na krugove, debljine 1cm, pa svaki krug iseci na pola. Šampinjone samo prepoloviti. Ljubicasti luk iseci na deblje režnjeve, a beli luk samo iseci uzdužno na pola. Svo pripremljeno povrce staviti u vecu vanglicu. Posuti sa suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Preliti sa tri kašike ulja i dobro promešati.

Stalak za batak staviti u odgovarajucu posudu. U posudi rasporediti pripremljeno povrce. Izvaditi pilece batak iz frižidera. Svaki batak zakaciti na odgovarajuće meso na postavljenom stalku. Silikonskom cetkicom ih još malo premazati marinadom, a ostatak marinade premazati preko povrca.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Žicu u rerni staviti na prvu rešetku od poda rerne, pa ubaciti pripremljeno jelo. Peci jedan sat, odnosno dok meso ne dobije lepu rumenu boju.

Savet