

## **Bataci i krompir salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** pileca bataka sa karabatakom
- **5-6** vecihkrompira
- **2 manje glavice** crnog ili crvenog luka
- **1-2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **malobosiljka**
- **maloorigana**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikaulja**
- **1-2 kašikejabukovog** sirceta

### **Priprema**

Batake i karabatake obariti u posoljenoj vodi.

Skinuti kozicu (može i ne mora), staviti ih u vatrostalnu posudu, premazati zacinom, posuti origanom i bosiljkom i ostaviti da odstoje 10ak minuta.

Usuti malo vode, da pokrije dno vatrostalne posude, staviti u rernu, ukljuciti na 200C i peci oko pola sata.

Krompir sa ljuskom oprati toplom vodom, cackalicom svaki bocnuti na više mesta da se lakše i brže skuva, staviti u šerpu, usuti vodu i kuvati 30-40 minuta. Da omekša, ali da se ne prekuva. Skuvan krompir skloniti sa ringle, ohladiti u hladnoj vodi, oljuštiti, iseci na kolutove i reati u ciniju. Posoliti, prelitи uljem i ostaviti da odstoji 5 minuta. Zatim dodati jabukovo sirce i sitno secen luk, lagano promešati, poklopiti i ostaviti da malo

odstoji.

Prijatno!

**Savet**