

# *Pohovani bataci i karabataci*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**pileca bataka sa karabatacima
- **1** kašikaljute ili slatke crvene paprike u prahu
- **100 gr**brašna
- **100 gr**rezle
- **2-3**jajeta
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**uso
- **po ukus**suvi biljni zacin

## **Priprema**

U jednoj posudi umutila jaja posolila. U drugoj pomešala prezle sa alevom (crvenom) paprikom i zacinom. U treću posudu brašno. Batake sa karabatacima ja sam malo obarila prohладila skinula kožicu, posolila, pobiberila i zacinila. Zatim uvaljala u brašno, jaja i prezle. Spuštala u vrueće ulje smanjila temperaturu i pržila. Povremeno okretala da lepo porumeni sa svih strana.

## **Savet**