

# **Pileci bataci sa povrcem**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**bataka
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikasvinjske masti
- **1 kg**krompira
- **3-4** šargarepe
- **100 g**maslina
- **1** patlidžan (manji)
- **1**tikvica (manja)
- **3-4**lovorova lista
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber** (mleveni)
- **po potrebialeva** (slaka/ljuta)
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **500 ml**piva

## **Priprema**

Propržiti malo batake, pa dodati crni i beli luk i dinstati 10-ak minuta.

U podmazan pleh poreati batake pa dodati povrce i zacine. Krompir, šargarepu i ostalo povrce seci na malo krupnije komade.

Zaliti pivom, prekriti alu folijom (izbockati je na par mesta cackalicom) i peci na 220°C 60 minuta. Posle tog

vremena, skinuti foliju i batake poreati po povrcu i peci tako još 20 minuta na 180°C da se lepo zapece.

### **Savet**

Umesto piva možete koristiti bujon. Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno!