

Punjeni pileci bataci sa karabatacima



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatacima
- **malosoli**
- **malo** Kotanyi Grill piletina
- **malo** Kotanyi pecena piletina
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Za nadev:

- **100** gmlevenog mesa
- **50** g trapist sira
- **30** g šunke u crevu
- 1 jaje
- **1** cenbelog luka
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malomlevene** crvene paprike
- **malosoda** bikarbonate

Priprema

Batake sa karabatacima osloboditi od kosti. To treba uciniti na sledeci nacin: Krenuti od kraja kosti od karabatkica i lagano nožem strugati meso sa kostiju, a kad se naie na žilu nju zarezati. Kada se doe do prelomne kosti izmeu karabatkica i batka, lagano nožem strugati dok se ne oslobodi kost i nastaviti sa struganjem do kraja

batka.

Kada se kosti od batka i karabotka oslobode okrenuti meso.

Isto uciniti i sa drugim batkom sa karabotkom.

Priprema nadeva: Staviti jaje da se kuva u hladnu vodu i od momenta kada voda zavri kuvati ga 10 minuta, da bude tvrdo kuvano. Preliti ga hladnom vodom, oljuštiti i iseci na sitne kockice. Trapist sir i presovanu šunku iseci na sitne kockice. Beli luk sitno iseckati. Mlevenom mesu dodati iseckano kuvano jaje, iseckan trapist sir, iseckanu presovanu šunku, iseckan beli luk, malo soli, bibera, crvene aleva paprike i malo soda bikarbonate i viljuškom dobro izmešati.

Posebno izmešati zacine za pilece meso: malo suvog biljnog zacina, malo Kotanyi Grill piletina i malo Kotanyi pecena piletina. Pilece batak sa karabotkom malo posoliti sa svih strana, te utrljati mešavinu zacina. Puniti nadevom da rupa u batku bude dobro popunjena i zatvoriti sa metalnim štapicem.

U vatrostalni sud staviti ulja da pokrije dno i na ulje staviti punjene pilece batak Vatrostalni sud pokriti alu folijom i staviti peci u rernu na 160 stepeni 1 sat. Nakon isteka jednog sata, skinuti alu foliju, povecati temperaturu na 190 stepeni i peci još 30 minuta, uz podleivanje sokom od pecenja i okretanjem bataka, da budu rumeni sa svih strana.

Savet

Servirati na tacni za posluživanje uz pire krompir, pindjur, kisele krastavce i marinirane šampinjone, po želji. Punjene batak sa karabotcima možete poslužiti i kao hladno predjelo, odnosno kada se dobro ohlade možete ih iseći na tanke šnite i poslužiti kao deo hladne zakuske.