

Rolovani pileci bataci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka sa karabatkom
- 8 **režnjeva** dimljene slanine
- 1 **dl** kisele pavlake
- 1-2 **cen**abelog luka
- 2 **kaš**ice susama
- 1 **supena kaš**ica senfa
- **malo** ulja
- 500 **g** krompira

Priprema

Beli luk iseci na sitno pa pomešati sa susamom i kiselom pavlakom.

Dobijenom smesom puniti pilece batkove ispod kože koliko je moguće napuniti ih a da kožica ne pukne.

Oko tako napunjenih batkova zaviti slaninu pa staviti u pouljen pleh.

Senf razmutiti sa malo ulja pa time preliti batkove.

Krompir dobro oprati, ne ljuštiti ga, iseci ga na polovine ili četvrtine u zavisnosti od velicine krompira. U šerpi zagrejati vodu i kad prokljuca posoliti je i ubaciti krompir. Kuvati samo 5 minuta.

Nakon toga izvaditi ga i poreati u pleh izmeu batkova.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 45-60 minuta.

Savet