

## **Pileci bataci sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**pilecih bataka
- **1 koren**peršuna
- **2**šargarepe
- **3** vecakrompira
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **100 g**kukuruza šecerca
- **200 g**graška
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- beli biber

### **Priprema**

Batake oprati, pa staviti u marinadu od maslinovog ulja i zacina, oko 15 minuta. Za to vreme, narezati povrce, pomešati i zaciniti. Pleh obložiti alu-folijom, poreati batake, pored složiti mešano povrce, pa ušuškati folijom, da se peku u sopstvenom soku. Pred kraj, skloniti foliju da se uhvati lepa korica.

### **Savet**

Služiti uz majonez ili senf ili umak po želji...