

Grilovani pileci bataci u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih bataka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja** za prženje

Sos:

- **500 g** paprike
- **malocelera**
- **maloperšuna**
- **1 glavic** crnog luka
- **5-6 cen** bijelog luka
- **100 g** blitve
- **100 ml** maslinovog ulja
- **2 kašike** sirceta
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Batake odvojiti od kostiju, posoliti i pobiberiti.

U tiganj staviti malo ulja i kad se ulje ugreje grilovati batak prvo sa jedne, a zatim sa druge strane.

Dok se bataci griluju pripremiti sos. U blender staviti sve sirovine za sos. Sve dobro izmiksati. Dobijeni sos sipati u pekac i staviti jednu granicu ruzmarina.

Preko sosa poreati grilovane batak. Možete staviti i koju celu papriku.

Zapeći na 250 C oko 15 minuta.

Služiti uz kuvani krompir posut bosiljkom. Prijatno!

Savet