Bataci na grcki nacin

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**veca pileca batka sa karabatkom
- **50 g**kackavalja
- **50 g**stišnjene šunke
- **1 prstohvat**origane
- **1** limun - sok
- **2 kašike**ulja
- **1-2 cena**belog luka
- **po ukusu** bosiljka
- **po ukusu**nane
- **80 g**feta sira
- **1**šargarepa
- **4-5** vecih krompira
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Oštrim nožem zaseci svaki batak tako da napravite duboki džep. Posoliti i pobiberiti meso. Dodati suvi biljni zacin. Kackavalj i stišnjenu šunku iseci na sitne kockice, staviti malo origane po ukusu. Tom mešavinom napuniti batake, dobro ih pritisniti da se zatvore, a ako je potrebno zatvoriti meso cackalicama. Pomešati maslinovo ulje, limunov sok, propasiran beli luk, zacinsko bilje i zacine da bi se dobila marinada. Pilece batake staviti u uvec pleh i preliti ih napravljenom marinadom, dobro je rasporediti po mesu, a zatim poklopiti i ostaviti da malo odstoji. Zatim oko bataka rasporediti krompir isecen na kriške i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Nakon toga izvaditi piletinu iz rerne preko nje narendati fetu i šargarepu pa ponovo vratiti u rernu da se zapece još deset minuta.

Po želji mogu se dodati i seckane masline.

Savet