

## **Medeni bataci (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca bataka sa karabatakom
- **1/2 kg** krompira
- **3** srednje šargarepe
- **2 cena** belog luka
- **50 g**putera
- **50 g**meda
- **malo** soli
- **malobibera**
- **malosuvi** biljni zacin
- **1 kašika**gustina

### **Priprema**

Beli luk iseci sitno, pa pomešati sa puterom, medom, solju i biberom. Staviti da kuva i polako da krkca 5 minuta. Šargarepu ocistiti i izrendati sitno, na sitnijoj strani. Kada je preliv kuvaao 5 minuta skinuti sa vatre i dodati rendanu šargarepu.

Krompir ocistiti i iseckati na kockice. Zaciniti i staviti na dno tepsije.

Batake odvojiti od karabataka i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Pa ih poreati preko krompira.

Zatim batake prelitи šargarepom. Pokriti alu folijom i peci 1 sat na 200 stepeni.

Skinuti foliju nakon sat vremena pecenja, pojacati rernu na najjace i oostaviti tako da se zapece jedno 10-ak minuta ili koliko želite da vam budu rumeni bataci. Nakon toga izvadite batake i ostavite na toplo. Kašiku gustina pomešati sa dva dl vode i preliti preko krompira, lagano pomešati i ostaviti 10-ak minta da se zapece.

### **Savet**