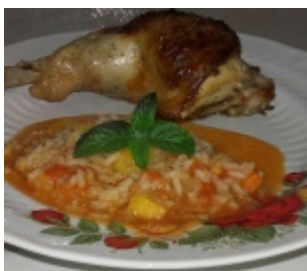


Bataci punjeni džigericom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 2pilece džigerice
- 1 glavica crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 2 kašike svežeg lista peršuna
- 1 kriškahleba
- 1 žumance
- po potrebi suvi biljni začini
- po potrebi so
- po potrebi biber
- 1 dl vode

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni i beli luk iseci na sitne kockice. Džigericu i peršun takođe iseci što sitnije. Sa kriške hleba skinuti koru, pokvasiti, ocediti i izmrviti. Na batacima praviti džepove ispod kože.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati beli luk, zatim i džigericu i peršun. Pržiti oko 5 minuta. Posoliti i pobiberiti.

Skinuti sa vatre, pa umešati žumance i hleb. Dobijeni fil podeliti na 4 dela, pa kašicom puniti batak.

Poređati ih u nauljenu vatrostalnu posudu, zaliti sa 1 dl vode, poklopiti i peći 30 minuta na 220 C.

Skinuti poklopac, da bi meso moglo da porumeni. Peći još 10-15 minuta.

Poslužiti uz prilog po želji. Prijatno.

Savet

Ukusan i jednostavan ručak. Prijatno ?