

Punjeni bataci

:))

1 Odkostiti batak finim, siljastim nozem, i ne skidati kozicu. Izlupati ih malo i po ukusu posoliti (vegeta). Premazati ih senfom.

2 Oprati i iseckati pecurke i na vrelom ulju ih isprziti zajedno sa seckanom slaninom. Izvaditi pecurke i slaninu u ciniju, dodati iseckanu sunkaricu i pavlaku. Izmesati i kasikom razmazati po batacima.

3 Uviti i spojiti cackalicama. Peci na rostilju ili prziti u vrelom ulju. Servirati uz kajmak, pomfrit i zelenu salatu.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

sa karabatakom 4 bataka
senfa 4 kasicice
pavlaka (2 dl) 1 kisela
sampinjona 200 gr
sunkarice 200 gr
slanine 200 gr
so, biber po zelji vegeta,