

Pileci bataci s prsutom

Ja inace ne volim prsutu kad se kuva, pece ili dodaje u jelo, ali ukus ovog jela me je totalno iznenadio :) prijatno, naravno :)

1 Batake ociscene od kostiju i kozice poredjati u nepodmazanu tepsiju ili vatrostralnu posudu.

Sastojci:
pileca bataka sa karabatacima 4

kisele pavlake 2 case

prsute nekoliko parcadi

kackavalja 4 kriske

2

3

4 Preko njih poslagati parcad prsute po zelji. (ja stavim malo, dva tri lista samo da da ukus)

5

6

7 Sve premazati pavlakom i prekriti folijom ili poklopiti ako se pece u vatrostralnoj posudi.

8

9

10 Peci na 250 stepeni oko 50 min. Zatim otkriti malo foliju i proveriti da li je uvrela vode koju pusti pavlaka.

11

12

13
od uvre voda izvaditi tepsiju i poredjati preko
bataka kriske kackavalja i vratiti u rernu jos minut
samo da se malo otopi.

Napomena:

Uzivajte!