

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 :) priyatno, naravno :)

- 1** Batake ociscene od kostiju i kozice poredjati u nepodmazanu tepsiju ili vatrostalnu posudu.

Sastojci:
pileca bataka sa karabatacima 4

kisele pavlake 2 case

- 2**
- prsute nekoliko parcadi
kackavalja 4 kriske

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 vatrostalnoj posudi.

8

9

- 10** Peći na 250 stepeni oko 50 min. Zatim otkriti malo foliju i proveriti da li je uvredla vode koju pusti pavlaka.

12

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

Napomena:

Uzivajte!