

# Bataci u medu i senfu sa mlincima

## Za batak

1 kg bataka bez kostiju  
30 g smeše za pečenu piletinu  
4 kašike senfa  
2 kašike meda  
1 ljuta papričica  
1 dl mediteran ulja  
1 kašičica krupne morske soli

## Za mlince

2 pakovanja mlinaca  
2 l vode  
1 kašika mediteran ulja  
1 kašičica kuhinjske soli

## Za podmazivanje pleha

2 kašike mediteran ulja

## Za serviranje

$\frac{1}{2}$  ljute papričice  
 $\frac{1}{2}$  crvene paprike

## Način pripreme

Batake zaseći na nekoliko mesta. U odgovarajuću posudu staviti batak, dodati smešu za piletinu, med, senf, so, sitno seckanu ljutu papričicu. Sve sastojke dobro utrljati u batak. Marinirane batak ostaviti u frižideru 1 sat.

U ključalu vodu dodati so i ulje. Mlince staviti u đevdir, preliteri pripremljenom ključalom vodom, da malo omekšaju.

Batake izvaditi iz fržidera i preliteri uljem. Tepsiju podmazati uljem, zatim ređati omekšale mlince. Poređati batak po mlincima, kožom okrenutom na gore. U činiju gde su bili bataci dodati još malo ulja, promešati kako bi se iskoristio ostatak marinade i preliteri preko bataka. Peći na 180°C oko pola sata, dok koža ne postane hrskava i zlatna.

Pečene batak u medu i senfu sa mlincima posuti sitno seckanim paprikama.