Bataci u medu i senfu sa mlincima

Za batake

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

½ ljute papričice
½ crvene paprike

Način pripreme

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

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

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

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