

# Bataci u paketu

## Za 2 osobe

200 g bataka  
2 čena belog luka  
1 kašičica korijandera  
1 kašičica mlevenog bibera  
sok  $\frac{1}{2}$  limete  
2 kašičice nerafinisanog šećera  
2 kašičice soja sosa  
4 kašičice sosa od ostriga  
4 kašičice susamovog ulja  
1 kašičica susama

ulje za prženje  
papir za pečenje

## Sos

3 kašike soja sosa  
1 kašika meda  
 $\frac{1}{2}$  kašičice prženog susama

## Prilog

kuvani pirinač

## Način pripreme

1. Napraviti aromatičnu mešavinu za marinadu tako što se beli luk, korijander, biber i sok od limete dobro pomešaju u blenderu.
2. Batak, sa kojeg se skine kožica, iseći na komade veličine zalogaja.
3. Meso začiniti aromatičnom mešavinom i dodati soja sos, sos od ostriga, susamovo ulje i susam.
4. Dobro promešati i ostaviti da se marinira oko sat vremena.
5. Za to vreme napraviti sos od soja sosa, meda i prženog susama tako što se svi sastojci dobro pomešaju.
6. Od papira za pečenje napraviti imitaciju pandana lista tako što se papir iseče na trouglove dužine 35 cm sa osnovom od 5 cm. Ovih listova napraviti koliko ima komada piletine.
7. Umotati piletinu u pakete i pržiti nekoliko minuta u dubokom ulju.
8. Skuvati pirinač, kao prilog.