

Batačići iz Manausa

Za 2 osobe

Testo

400 g brašna
4 dl vode
2 kašike margarina
pileća kocka za supu

Fil

250 g pilećeg filea
 $\frac{1}{2}$ glavice stepenirnog luka
150 g krem sira
kašičica senfa
so i biber

Za paniranje

2 belanca
prezle
ulje za prženje

Način pripreme

1. Prokuvati piletinu (5-10 minuta) i stepenirni luk u supi napravljenoj od kocke. Začiniti je margarinom, solju i biberom. Kuvanu piletinu i luk ocediti od supe i ostaviti da se prohladi. U prohladenu supu dodati brašno i na umerenoj temperaturi, na šporetu, mikserom umutiti testo svega nekoliko minuta dok se testo ne veže.
2. Napraviti fil od sitno seckane piletine, kivanog stepenirnog luka, krem sira, senfa i začiniti solju i biberom.
3. Premesiti testo na malo brašna dok ne postane elastično. Krugove testa filovati masom, formirati u "batačiće" pa ih ispanirati u belancima i prezli. Ispržiti u dubokoj masnoći, na srednje jakoj vatri.