

Konfitirani pileći bataci sa krompir pireom, sotiranom jabukom i sosom

Konfitirani pileći bataci

3 pileća bataka sa karabatakom
1,2 l suncokretovog ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
1 kašičica bibera šarenog u zrnu
5 g majčine dušice
2 čena belog luka
20 g ruzmarina
3 šargarepe
1 šolja vode

Krompir pire

1 kg belog krompira
150 ml mleka
150 ml neutralne pavlake
100 g margarina s maslacem
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
5 g majčine dušice

Sotirana jabuka

1 jabuka greni smit
80 g margarina s maslacem
5 g majčine dušice

Sos od crvenog vina

1,2 dl francuskog crvenog vina
50 g suvih brusnica
50 g margarina s maslacem
1 kašičica kuhinjske soli

Način pripreme

Konfitirani pileći bataci: Batake dobro začiniti kuhinjskom soli, pa ih na vrelom tiganju na ulju ispeći sa svih strana. Zatim ih staviti u vatrostalnu posudu sa svežom majčinom dušicom, belim lukom, svežim ruzmarinom i šargarepom sečenom na trećine. Začiniti biberom. Sipati suncokretovo ulje da prekrije namirnice i pored ulja sipati još 1 šolju vode da meso ne bi gorelo tokom sporog pečenja. Peći u rerni 1,5 h na 160°C.

Krompir pire: Krompir očistiti i iseći na podjednake kocke. Staviti u posudu sa hladnom vodom i posoliti. Kuvati dok se ne skuva u potpunosti. Sa strane

pomešati mleko, neutralnu pavlaku, majčinu dušicu. Staviti na ringlu i dovesti do tačke ključanja. Kada je krompir skuvan, izgnječiti ga i ispasirati kroz cediljku. U ispasiran krompir, kroz cediljku dodati mešavinu mleka i neutralne pavlake. Kada se sjedini dodati margarin i mešati sve dok se margarin ne rastopi.

Sotirana jabuka: Greni smit jabuku očistiti od kore i od semenog dela. Iseći jabuku na trećine. U zagrejanom tiganju na margarinu propržiti jabuke i dodati malo soli i sveže majčine dušice. Jabuke sotirati dok ne dobiju zlatno braon boju.

Sos od crvenog vina i brusnice: Vino sipati u posudu i na ringli ostaviti da kuva dok ne ispari alkohol, a zatim dodati suve brusnice. Na kraju dodati malo soli i putera da bi sos dobio na ukusu i gustini. Batak servirati na pireu sa jabukama i šargarepom, preliteri sosom od crvenog vina.