

# 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.