

Kubanski bataci i Mikate

Kubanski bataci

4 bataka

Marinada

1 kašičica belog luka u granulama
4 kašike soja sosa
4 kašike meda
1 dl kašike ulja
1 kašičica ljute začinske paprike
1 kašičica slatke začinske paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
1 kašičica suvog začina

Mikate – uštipci iz Konga

400 g brašna
100 g šećera
1 kesica praška za pecivo
1 kesica vanilin šećera
1 kesica suvog kvasca
2 banane
400 ml vode
džem od pomorandže
ulje za prženje

Način pripreme

1. Sve sastojke za marinadu staviti u blender i dobro promešati. Marinadom preliti batake, dobro promešati i ostaviti da se mariniraju najmanje 30 minuta, idealno je preko noći.
2. Marinirane batake poređati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 40 minuta.
3. U posudu za mešanje staviti sve suve sastojke za mikate. Banane ispasirati i staviti u posudu sa suvim sastojcima. Dodavati vodu, sve dok se ne dobije mekano testo nešto ređe nego za uštipke. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da naraste oko 40 minuta.
4. Mikate – uštipke pržiti u dubokom ulju tako da se dobiju uštipci loptastog oblika, zlatno žute boje. Nakon prženja vaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoće.
5. Kubanske batake služiti sa sezonskom salatam, a mikate uz džem od

pomorandže.