

# 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 zagrejanoj 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 salatom, a mikate uz džem od

pomorandže.