

Pećinsko pile

Za 6 osoba

6 pilećih bataka sa karabatacima
½ kašičice belog luka u prahu
1 dl ulja
1 kašičica soli
biber po ukusu
2 suve paprike (vrtke)
1 kašika aleve paprike
1 kašičica origana
listovai sveže mente
1 kg krompira

Prilog

450 g smrznutog graška i šargarepe
1 dl pavlake za kuvanje
30 g margarina
so
biber po ukusu

Način pripreme

1. Zaseći batak na nekoliko mesta pre mariniranja. Napraviti preliv za mariniranje bataka od listova nane, bibera, soli, origana i ulja, sjediniti i izmešati. Dodati alevu papriku, izmešati i preliti preko bataka. Ostaviti u frižider da se marinira do pripreme.
2. Očistiti krompir i iseći na rebarca. Dodati seckani crni luk, papriku, so i biber. Promešati.
3. Uključiti rernu na 180 stepeni. U odgovarajući pleh staviti začinjeni krompir, a preko njega marinirane batak. Ubaciti u rernu na 30 do 45 minuta.
4. U međuvremenu smrznuto povrće propržiti u zagrejanoj posudi sa dodatkom margarina, posoliti, dodati pavlaku za kuvanje. Servirati tople batak sa krompirom i povrćem.