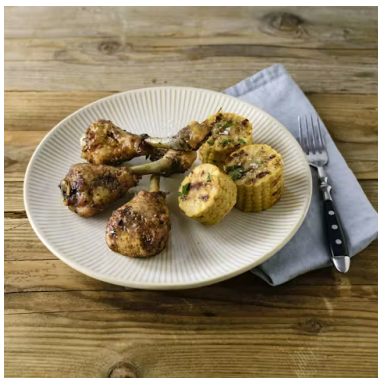
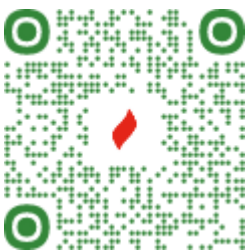




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

16 kom.	Pilećih bataka
2 jušne žlice	Suncokretova ulja
2 jušne žlice	Meda
4 kom.	Kukuruza u klipu, kuhanog
20 g	Maslaca
3 jušne žlice	♦ Grill Piletina Mješavina Začina
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni



Pileći bataci s marmeladom od meda

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Isperite pileće batak hladnom vodom i osušite ih tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Prerežite kožu oko kosti na vrhu.
- 2 Od suncokretova ulja, mješavine začina Kotányi Grill Piletina i meda napravite marinadu i premažite batak polovinom marinade.
- 3 Pecite klipove kukuruza s maslacem, a zatim posolite i popaprite.
- 4 Pecite batak sa svih strana ukupno 10 minuta uz dodavanje preostale marinade pred kraj pečenja. Istodobno na roštilju pecite klipove kukuruza da lijepo posmeđe.
- 5 Servirajte pileće batak s roštilja s klipovima pečenog kukuruza i poslužite.