

Rusticna piletina sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca batka sa karabatkom
- **oko 1 kg** manjih krompira
- 4 **kašik** maslinovog ulja
- 2 **cen** bijelog luka
- 1 **kašik** mješavine začina
- 1 **kašic** amljevene crvene paprike
- 1 **list** lovora
- **po ukusu**
- biber

Priprema

U maslinovo ulje dodati bijeli luk (lagano pritisnut nožem) i lovor, pa ostaviti bar 20-tak minuta. Svaki pileći batk zarezati na 4 mjesta, pa začiniti po ukusu (so, biber, mješavina začina, mljevena crvena paprika). Zatim prekriti maslinovim uljem. Staviti u pleh i peći u pećnici zagrijanoj na 200 C. Nakon 15 minuta izvaditi i sipati u pleh oko 150 ml vode (ali ne preko pilećine). Vratiti u pećnicu. Nakon pola sata pilećinu okrenuti i peći još 10-tak minuta.

Krompir oguliti i prepoloviti, pa kratko obariti. Zatim krompir procijediti i pržiti na ulju, pred kraj prženja začiniti. Krompir možete, umjesto prženja, dodati pilećim batcima i zapeci u pećnici. Gotovu pilećinu poslužiti sa krompirom. Dekorirati šeri paradajzom i svježim peršunom.

Savet