

Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom
- **700 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- suvi biljni zacin
- **100 ml**ulja
- **200 ml**vode

Marinada:

- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**karija
- **2 kašika**maslinovog ulja (može i obicno ulje)

Priprema

Marinada: Sve navedene sastojke sjediniti i sa njima premazati meso. Premazano meso ostaviti da odstoji 1 sat, u frižideru.

Krompir ocistiti i iseci na četvrtine. Šampinjone iseci na krupnije komade. U odgovarajućoj posudi pomešati iseceni krompir i šampinjone, posuti biozacinom i dobro promešati. Pripremljeno povrće staviti u vatrostalnu činiju. Naliti vodu.

Preko povrća poreći meso, pa prelići sa uljem. Staviti da se peče, na 200 stepeni, oko 90 minuta.

Savet