

## *Piletina sa puterom od kikirikija*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 (od 2 - 2,5 kg)**pile
- biozacin
- biber

#### **Premaz:**

- **2 kašikesenfa**
- **2 kašikeputera** od kikirikija
- **50 mlulja**
- **1 kašicicatucane** ljute paprike
- **1 kašicicaslatke** aleve paprike
- **2 kašicicekarija**

#### **i još...**

- **800 g**krompira
- biozacin

### **Priprema**

Celo pile iseci na parce. Svako parce posuti mešavinom biozacina i bibera.

Premaz: U ciniju staviti sve navedene sastojke, sjediniti i dobro utrljati u meso. Ostaviti meso da odstoji jedan sat.

U pekac staviti ulje i jednu šolju (od 200 ml) tople vode. Posle datog vremena, poreati meso.

Krompir ocistiti (birati manje krompire, a vece iseci na pola), posuti sa biozacinom i dobro promešati.

Krompir poreati oko mesa, u pekacu, preliti malo uljem, poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peci tri sata (ne treba okretati). Poslužiti sa salatam, po želji.

## **Savet**