

Pikantan krompir sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka
- 600 g krompira
- 1 glavica crnog luka
- po ukusu soli i bibera
- nekoliko kašika ulja
- 1 kašica crvene mlevene paprike
- 1 kašica ljute tucane paprike
- 1 feferona
- 1 kašica zacina (kari, bosiljak)

Priprema

Pilece meso operite posolite, pobiberite i nauljite. Pecite poklopljeno u vatrostalnoj ciniji najmanje sat vremena. Skinite poklopac i pecite još 15-tak minuta da porumeni. Za to vreme ocistite krompir i isecite na krupnije komade. Krompir stavite u vodu i kuvajte da omekša (pazite da se ne prekuva). Luk isecite na krupnije duguljaste rezance i pržite u ulju, posolite, pobiberite, dodajte zacine, alevu papriku, ljutu zacinsku papriku, feferonu isecite na sitnije komade. Dodajte kuvani krompir (koji ste ocedili od vode) i lagano promešajte. Poslužite uz pecene pilece batake.

Savet