Peceni krompir sa letnjom salatom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **1 komad**pileceg filea
- **3**paradajza
- **2**paprike
- **1**crni luk
- ulje
- so, biber
- cili u prahu
- majcina dušica

Priprema

Krompir iseci na polovine ili cetvrtine, zavisno od velicine. Kuvati 10 minuta, procediti i sipati u vatrostalnu ili pleh za pecenje. Zaciniti krompir solju, biberom, cilijem i majcinom dušicom. Preliti uljem, promešati i peci dok ne porumeni na 200 C.

Pileci file iseci na kockice, posoliti, pobiberiti i propržiti na ulju do zlatno-žute boje.

Paradajz i papriku iseci na kockice, crni luk na rebarca i dodati pileci file malo ohlaen, posoliti i promešati. Servirati salatu uz krompir.

Savet