

Hrskava piletina sa krompirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg mesa u komadima
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- voda i ulje
- **5-6** krompira

Priprema

Meso oprati i složiti u kesu "fino" za pečenje u rerni. U vodi pomešati zaccine i preliti preko mesa, pa potom preliti uljem. Ukupna kolicina vode i ulja nije veca od 70 g. Zavezati kesu trakom koja doe uz nju, pa staviti u pleh i u rernu. Peci oko 45 minuta. Izvaditi iz rerne, pa kesu otvoriti i vratiti u rernu da se meso zapece i stvori fina hrskava korica. Poslužiti uz prilog - krompir.

Savet