

Zapečena piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilettine
- **200 g** graška
- **300 g** krompira
- **100 g** šargarepe
- **2 glave** crnog luka
- **1 koren** peršuna
- **1 šolj** pirinca
- **1** zelena paprika
- **1** manji paradajz
- **mal**o celera
- **mal**o bibera
- **mal**o soli
- **mal**o suvog biljnog začina
- lovorov list
- ulje

Priprema

Skuvati piletinu sa peršunom, celerom i pola šargarepe od ukupne pripremljene količine. Posebno obariti krompir iseckan na kockice. Posebno obariti grašak.

Upržiti na ulju crni luk. Kad je luk staklas dodati preostalu rendanu šargarepu i pirinac. Sve to kratko propržiti.

Sipati u uvek prženi luk sa pirincem i šargarepom, ocediti krompir i grašak, dodati iseckanu zelenu papriku i

paradajz, dodati supu u kojoj se kuvala piletina zajedno sa peršunom i seckanom šargarepom, dodati začine po ukusu i puletinu odvojenu od kostiju i iseckanu na krupnije komade. Sve lepo izmešati.

Staviti u zagrejanu rernu na 220°C i peći 30 minuta dok meso ne porumeni i voda ne ispari već bude gusta masa.

Savet

Morate voditi računa da se lepo zapee da ne ostane vodnjikavo. Ako volite ljuto može se dodati tucana paprika.....