

Pileci paprikaš iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih bataka sa karabatakom
- 2 **vece** glavice crnog luka
- 4 **cešnj**abelog luka
- 2 sveže, zelene, paprike
- 1 ljuta paprika
- 1 manja tikvica
- 2 veća paradajza
- 200 g sitnijih šampinjona
- 50 g kukuruza šećerca
- 700 g krompira
- 2 **kašike** kisele pavlake
- 1 **kašika** slatke aleve paprike
- 2 **kašice** ljute aleve paprike
- 300 ml pilece supe (od 1 kockice za supu)
- biber
- suvi biljni začini
- 2 **kašike** masti
- 1 šargarepa

Priprema

Mast staviti u dublju šerpu, uključiti da se otopi, pa poreati isecenu, piletinu.

im piletina malo porumeni izvaditi je u tanjir i držati na toplom.

Crni luk iseci na režnjeve, papriku na krugove, šargarepu na sitnije kockice a tikvicu na krupne kocke. Svo pripremljeno povrce staviti u masnocu, gde se meso pržilo, i dinstati da malo omekša. Posuti sa biberom i biozacinom, po ukusu.

Kada povrce malo omekša dodati, oljušten i iseckan na kockice, paradajz.

Pržiti malo, pa dodati šampinjone isecene na cetvrtine, kao i iseckani beli luk.

Zatim dodati očišćeni krompir, isecen na cetvrtine (odabrati manje krompire). Promešati, pa naliti supom (staviti 300 ml vode da provri i ubaciti jednu kockicu za pilecu supu), pobiberiti i posuti biozacinom (ako je potrebno), poklopiti i krckati, malo, da se svi sastojci sjedine.

Za to vreme ukljuciti rernu da se ugreje, na 180 stepeni. U jelo dodati kukuruz šecerac i kiselu pavlaku, pa promešati. Ubaciti piletinu unutra i staviti u rernu, da se krcka jedan sat.

Posle proteka datog vremena izvaditi paprikaš, ostaviti da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet