

Krompir i piletina sa zacinima za roštilj



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom
- **600 g** krompira
- **1 kesica** zacinima za roštilj
- ulje

Priprema

Mesu, pažljivo, izvaditi koske i malo ga zaseci nožem, sa unutrašnje strane, nikako po kožici. Krompir ocistiti i iseci na krugove.

Navedeni zacin posuti po mesu i poreati meso po sredini, nauljenog, pleha. (ja koristim - dodatak jelima sa povrćem za grill - proizvoac Premia) Krompir staviti u vanglicu, zaciniti sa navedenim zacinom, posuti uljem i dobro promesati. Krompir poreati u pleh, pored mesa. Meso preliti sa, vrlo malo, ulja i staviti jelo da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 C, dok ne porumeni. Ako je potrebno okrenuti meso da porumeni i donja strana. Poslužiti sa salatam, po želji.

Savet