

Piletina sa ajvarom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca karabataka
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Za preliv:

- **200** gljutog ajvara (ko ne voli ljuto, neka koristi sladak ajvar)
- **50 ml** vode
- **30 ml** ulja
- **1 kašičica** suvog bosiljka

I još:

- **300 g** šampinjona

Priprema

Zaciniti pilece meso, sa navedenim sastojcima (slobodno dodajte i zacine, po želji).

Meso poreati u pleh. Ajvar sipati u dublju posudu, pa dodati vodu i bosiljak i sjediniti. Šampinjone preseći samo

na pola, ili ako su veći na četvrtine.

Isecene šampinjone posuti sa suvim biljnim zacinom, promešati, pa ih poreati oko mesa. Zatim sve prelići mešavinom ajvara i vode. Na kraju, preko pripremljenog jela politi ulje.

Pleh prekriti alu folijom i staviti ga u, prethodno zagrejanu, rernu, da se pece, na 200 stepeni - 50 minuta.

Izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti jelo, u rernu, da porumeni. Poslužiti sa barenim pirincom, pire krompirom...i salatam, po želji.

Savet