

Piletina sa medom i pivom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilecih krilaca
- **1 pakovanje** šampinjona
- 5 srednjih krompira
- **1/2 limenke** piva
- **3 kašike** meda
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- ljuta paprika
- ruzmarin
- peršun

Priprema

Pileca krilca staviti u vecu posudu, u manjoj izmešati pivo, med i sve zacine, i malo ulja. Preliti sve preko krilaca i ostaviti 1 sat da se mariniraju.

Dok se meso marinira, krompir i šampinjone isjeci na kockice, i ostaviti sa strane.

Nakon sat vremena, meso zajedno sa marinadom staviti u tepsiju, prekriti folijom i peci na 200 pola sata, zatim otkriti i peci na 150 C, još pola sata.

Krompir pržiti kao pomfrit sa puno ulja, a šampinjone lagano sa svim zacinama. Kada oboje budu gotovi,

iscediti krompir i pomiješati ga sa šampinjonima.

Nakon sat vremena meso izvaditi iz rerne i ostaviti malo da se ohladi.

Servirati sve na tanjir i uživati. PRIJATNO!

Savet

Uživajte!