Grilovana piletina i krompir



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**srednja krompira
- **20 g**kulena
- **po želji** suvi biljni zacin
- **50 g**biljnog kackavalja

I još:

- **3**bataka
- **po želji** soli
- **po želji** suvi biljni zacin

Priprema

Prvo krompir oljuštiti i iseckati ga na male kockice, zatim ga propržiti na malo ulja. Kada je gotov isceditи ga od ulja, i staviti u pleh, preko njega posuti iseckani kulen i kackavalj. Zapeci u rerni na 200 stepeni, dok se kackavalj ne otopi.

Dok se krompir prži na ulju. Batake zaciniti, staviti ih u gril toster, i peci 30-tak minuta (sve zavisi od grila, jacine), okretati ih. Kada su bataci gotovi, staviti ih u pleh kod krompira.

Savet

Toster u kojem sam ja pekla je predvien za tople sendvie, i jaina je bila 4-5. Služiti uz zelenu salatu. Prijatno!