

uveč sa piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka
- 3veca krompira
- 3šargarepe
- **1 šoljicapirinca**
- **po potrebimešavina zacina**
- **1 paradajz**
- 2paprke
- **2 kašikesvinjske masti**
- **malomlevene paprike**
- **1 kašikabrašna**

Priprema

Meso obariti. U drugu posudu skuvati ostalo povrce, zaciniti po ukusu. Kada se ukuva zaprziti (2 kašike masti,kašicica mlevene crvene paprike) i puna kašika brašna) i kada se ugusti ispitati u pleh staviti zacinjenu piletinu i podpeci u rerni na 250 C dok ne porumeni.

Savet

Jednostavno, a ukusno!!!