

Krompir i piletina sa senfom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **4** šargarepe
- **1**veci batak sa karabatakom

I još:

- **1 mala kesica** senfa
- **1 kašicica**karija
- **1/3 kašicice**kurkume
- **1/2**limuna
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

U manju šerpicu staviti batak sa karabatakom da se kuva. Kada je skoro kuan izvaditi ga da se malo progladi, a za to vreme oljušteni krompir saseckati na komade i šargarepu ocistiti i saseckati na kolutice.

U ciniju staviti seckani krompir i šargarepu, dodati suvi biljni zacin po ukusu, kari i kurkumu. Lepo promešati da se krompir i šargarepa sjedine sa zacинима. Izruciti u vecu šerpu i doliti vodu iz cinije u kojoj smo mešali krompir i zacine. Voda treba da prelije krompir.

Skinuti kožicu sa bataka i lepo ga premazati senfom. Staviti ga u šerpu sa krompirom i šargarepom da se dokuva

i pusti aromu i ukuse. Dodati oko 100 ml ulja i ostaviti da se krcka.

Kada su krompir i šargarepa skoro kuvani izvaditi batak, odvojiti meso od kosti, sasitniti i staviti u šerpu. Dodati ostatak senfa, sok limuna i malo, sitno rendanu koru limuna. Krckati onoliko koliko želite da ima vode. Moja preporuka je da ostavite malo ree, da ne iskrcka u potpunosti, jer je upravo i ta corbica draž ovog jela.

Savet

Služiti toplo uz salatu po izboru i uživati u preukusnom krompiru i piletini. :)