

Pileci karabataci sa povrćem i belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih karabataka
- **500 g** sampinjoni
- **2** sveze paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **2 češnjika** belog luka
- **2** šargarepe
- **1/2** manje tikvice
- **1/2 kašičice** kari zacina
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** otopljenog maslaca
- **1 dl** belog vina
- **200 g** kackavalja

Priprema

Svo povrće iseci na komadice ili kockice (po želji), sipati u sud i propziti sve zajedno. Meso iseci na komade pa i njega propržiti da promeni boju. Staviti u sud u kome će se peći. Prvo povrće, začine, pa preko meso sa kožicom na gore, naliti sa vinom i šoljicom vode. Prekriti alu folijom i peći na 200 C oko 30 minuta. Skinuti foliju i ostaviti u rerni još 15-tak minuta da kožica porumeni. Izvaditi iz rerne staviti kackavalj isecen na listice preko mesa i služiti uz zeljenu salatu (ja sam dodala kupus sa rendanom svežom šargarepom) i malo miroije.

Savet