Ribani krompiri sa piletinom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**piletine (bataci, krila)
- **1 glavica**crnog luka
- **oko 700 g**krompira
- **2**jajeta
- **200 ml**mlijeka
- **100 ml**kisele pavlake
- **100 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **zacini**so, biber, mješavina zacina
- **na vrh noža**praška za pecivo

Priprema

Piletinu kratko propržiti u tavi, da porumeni sa svih strana. Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina)! Ocišcen krompir naribati, dodati umucena jaja, mlijeko, kiselu pavlaku, jogurt, sitno sjeckan luk, ulje, brašno i prašak za pecivo. Zaciniti; so, biber,suvi biljni zacin. Sve dobro sjediniti, pa sipati u pleh ili vatrostalnu posudu, premazanu uljem. Preko rasporediti piletinu.

Peci na 190 C oko 50 minuta.

Savet

Poslužiti toplo, uz jogurt ili salatu!