

Zacinjena piletina i krompir iz rerne



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pile**
- **500 g krompira**
- **2 kašice soli**
- **2 kašice suvog biljnog zacina**
- **1 kašica mlevenog bibera**
- **1 kašica karija**
- **2 kašice crvene mlevene paprike**
- **100 g svinjske masti**
- **oko 1 dl vode**
- **1 komaluminijumske folije**

Priprema

Pile oprati i iseci na komade.

Komade mesa ravnomerno posuti sa svih strana solju, suvim biljnim zacinom i biberom i poreati u mašcu podmazanu tepsiju.

Krompir ocistiti, oprati i iseci na krupnije komade, pa dodati so i suvi biljni zacin i izmešati, tako da svaki komad krompira dobije svoj deo zacina.

Pored piletine i okolo dodati krompir.

Preko pileline i krompira obilno posuti kari i crvenu mlevenu papriku, pa dodati mast i naliti malo vode.

Tepsiju prekriti komadom aluminijske folije i priljubiti je uz rub tepsije.

Peci u zagrejanj rerni oko 40 minuta na 200 C.

Nakon toga izvaditi tepsiju iz rerne i skinuti foliju, pa vratiti u rernu da gornja strana mesa i krompir porumene.

Kada lepo porumeni jedna strana pileline, okrenuti svako parce mesa i prevrnuti i krompir, da i druga strana dobije zlatnu koricu.

Savet