

Piletina sa mladim krompirom i pecurkama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** piletine
- **600 g** mladog krompira
- **1 pakovanje** pecurki
- **1 kašika** brašna
- **1 glavica** crnog luka
- **malosoli** i suvih zacina
- **malocrvene** mlevene paprike
- **maloulja**
- **1 šoljamleka**

Priprema

Piletinu operite i posolite, dodajte biber, zacine, crvenu tucanu papriku, premažite uljem i stavite u vatrostalnu tepsiju da se pece. Ostavite da se pece pola sata a zatim dodajte krompir i sve zajedno pecite još sat vremena. Pred kraj sklonite poklopac i pecite desetak minuta da piletina porumeni. U drugi sud propržite crni luk i dodajte seckane pecurke. Dinstajte petnaestak minuta. Dodajte kašiku brašna i dolijte cašu mleka ostavite da se kuva još malo da se zgusne ako je previše gusto dodajte još mleka. Posolite i pozacinite po ukusu... i poslužite.

Savet