Piletina sa povrcem

težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca karabataka
- **7 glavica**mladog krompira
- **1 veza**mladog crnog luka
- **1/2 pakovanja**mešanog povrca za uvec
- **4 parceta**tanje secene slanine
- suvi biljni zacin
- so
- beli biber
- crni biber
- sušeni peršun
- kari

Priprema

Meso odvojiti od kostiju zatim iseci, ali ne sitno. Zaciniti sa soli, belim i crnim biberom, karijem-po ukusu.

Krompir oguliti i oprati zatim iseci na kriške. Zaciniti mešavinom zacina i peršunom.

U malo podmazan vatrostalni pekac staviti krompir, pa zacinjeno meso, mladi crni luk isecen na kolutice, zatim mešano povrce za uvec pa iseckanu slaninu.

Peci na 200-220 stepeni dok meso i krompir ne omekšaju.

Prijatno!

Savet

Skinite kožicu sa karabataka kako ne bi pustila masnou. Povre e pustiti sok tako da ne morate sipati vodu.