

Kentaki piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **100 g** prezli
- **250 g** kackavalja
- **250 g** margarina
- **1 kašika** mešavine suvog biljnig zacina
- **500 g** krompira
- **po ukusu**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i staviti, u sud sa vodom i odložiti sa strane dok se ne spremi piletina. U dubljoj posudi pomešati prezle i rendani kackavalj, a margarin otopiti.

Komad mesa umociti u margarin.

Potom uvaljati u smesu sa prezlama.

Meso reati po sredini pleha za pecenje, a oko njega staviti krompir, posoliti, preliti preostalim margarinom i peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet