

Piletina sa krompiricima - iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatakom
- **1 kg**krompira
- **1 manja vezica**peršuna
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicicemlevenog**, crnog, bibera
- **1 kašicicakurkume**
- **2 kašicice**aleve paprike
- **3 veca cenabelog** luka
- **1 kašicica**origana
- **50 mlulja**
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, žalfija i nana)

Za premazivanje mesa:

- **2 kašikesoja** sosa
- **2 kašike**vorcester sosa
- **2 kašikesveže** isseenog, soka od limuna
- **2 kašicicemeda**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicica (puna)crvenog**, ljutog, bibera

I još:

- **180 ml** toplo vode
- **90 ml** piva
- ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci ga na cetvrtine. Staviti ga u dublju posudu. Posuti ga sa biberom, suvim bilnjim zacinom, kurkumom i alevom paprikom. Pomocu dve kašike dobro izmešati. Peršun i sveže zacinsko bilje (zacinsko bilje uzeti, kolicinski, po želji) sitno iseckati. Odvojiti jednu kašiku na stranu, a ostatak staviti preko krompira. Ubaciti i, sitno, iseckani beli luk. Promesati, da se svi sastojci sjedine, pa prelitи sa 50 ml ulja i, još jedanput, promesati.

Za premazivanje mesa staviti sve sastojke u, manju, dublju posudu i dobro ih sjediniti. Odvojiti dve kašike smese u jednu šoljicu, a u ostatak ubaciti kašiku (vec odvojenog), iseckanog, peršuna sa zacinskim biljem. Dobro promesati. Meso odvojiti na dva dela - batak i karabatak. Svako parce mesa posuti sa mlevenim, crnim, biberom i suvim bilnjim zacinom (po ukusu). Zatim, svako parce mesa premazati sa pripremljenim sosom, sa zacinskim biljem.

U pleh, odgovarajuće velicine, izruciti pripremljeni krompir, da bude u jednom redu.

Preko krompira poreati meso (svako parce mesa prelitи sa kašicicom ulja) i, sa strane, sipati vodu i pivo.

Pleh dobro prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni - jedan sat. Posle proteka datog vremena izvaditi pleh, skloniti alu foliju i prosuti suvišnu tecnost. Svako parce mesa premazati (silikonskom cetkicom) odvojenim sosom i vratiti da se meso i krompir zapeku. Kada meso porumeni, izvaditi pleh iz rerne, okrenuti meso, premazati ga sosom i vratiti, da se i druga strana zapece. Poslužiti sa salatom, po izboru.

Savet