

Piletina sa povrćem (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6bataka sa karabatakom
- 1 kgkrompira
- 4vece šargarepe
- 400 gšampinjona
- 2 srednje glavicecrnog luka
- 5 češnjabelog luka
- 1 vezicaperšuna
- 300 mlpasiranog paradajza
- 200 mlvode
- 100 mlbelog vina
- 150 mlulja
- suvi biljni zacín
- biber
- aleva paprika

Priprema

Odvojiti batak od karabataka. Meso zacíniti mešavinom biozacína, mlevenog bibera i aleve paprike, po ukusu. Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine, šargarepu iseci na vece parcice, šampinjone iseci na cetvrtine, beli luk samo preseći na pola, crni luk iseci na deblje polukrugove, a peršun sitno, iseckati.

Svo iseckano povrće staviti u dublju posudu i zacíniti mešavinom suvi biljni zacín, bibera i aleve paprike, po ukusu. Promešati.

Uzeti dublji pekac i izruciti smesu sa povrćem. Po površini poreati pripremljeno meso. U odgovarajućoj posudi sjediniti pasirani paradajz, vodu i belo vino. Dodati jednu kašičicu biozaccina, promešati i sipati, sa strane, u pekac. Preliti, poreano meso, sa uljem. Poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada tecnost provri smanjiti na 180 stepeni i peci dva sata.

Savet