

Piletina sa krompirom, maslinkama, limunom...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 bataka sa karabatakom
- 1/2 limuna isecenog na tanje kolutove
- **100 ml** piva
- **150 g** šampinjona
- **15 kom.** zelenih maslinki, bez koštica

Marinada za piletinu:

- **1 kašik** kecapa
- **1 kašik** dižon senfa
- 1/2 limuna (sok)
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** biljnog zacina za piletinu
- **1/3 kašice** crnog, mlevenog, bibera
- **1/2 kašice** crvenog, mlevenog, bibera
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** belog luka u prahu

...i još:

- 4 srednja krompira
- alea paprika
- suvog biljnog zacina

Priprema

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u odgovarajucu posudu i dobro ih, kašicicom, sjediniti.

Odvojiti batak od karabataka. Svako parce mesa, dobro, premazati marinadaom, sa obe strane. Meso poreati u vatrostalnu ciniju (ili u pekac sa poklopcem).

Šampinjone preseci na pola i poreati oko mesa. Maslinke staviti izmeu pecuraka. Krompir ocistiti i iseci na tanke šnitove, ali ne do kraja (da ima izgled harmonike). Krompir, takoe, rasporediti oko mesa. Svaki krompir posuti biozacinom, po ukusu. Preko svega prelitati 50 ml ulja (kožica od mesa ce pustiti masnocu). Pivo sipaj sa strane., poklopiti posudu i staviti u rernu da se pece, na 200 stepeni.

Ako se koristi vatrostalna posuda nju staviti u hladnu rernu, pa ukljuciti na 220 stepeni (da ne bi pukla). A, ako se koristi pekac, njega staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni.

Kada tecnost, u jelu, provri smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci 40 minuta. Posle tog vremena izvaditi posudu iz rerne i skloniti poklopac. Krompir posuti sa alevom paprikom i vratiti da se jelo zapece.

Poslužiti uz, odgovarajucu, salatu.

Savet