Medeno meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka
- **4**krompira
- **4 cena**belog luka
- **1 kašika**meda
- **1 kašika**zacina za piletinu
- **1/2 kašike**zacinske paprike
- **5 kašika**ulja
- **po ukusu**so
- **1/2 kašike**peršuna

Priprema

Meso zaciniti i marinirati pola sata pre pecenja, (koristila sam so, zacin za piletinu, peršun i papriku). Krompir iseci na željene oblike. U vatrostalnu posudu poreati krompir, sipati 1 dl vode i zaciniti po ukusu. Odozgo staviti meso, preliti uljem i posuti seckan beli luk. Peci na 220 stepeni oko 60 minuta. Izvaditi iz rerne preliti medom i vratiti u rernu na 2 minuta.

Savet

Prijatno :)