

Povrce sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 manja plava patlidžana
- 4 tikvice
- 10 krompira
- 2 glavice luka
- 1 šolja pirinca
- 2 batka
- 2 karabotka
- 2 krila
- so
- dodatak jelu
- ulja po potrebi

Priprema

Obariti pirinac u slanoj vodi. Izdinstati luk na ulju i sjediniti sa obarenim pirincem. Plavi patlidžan iseci na kolutove, posoliti i ostaviti 1 - 2 sata da puste gorcinu. Oprati plavi patlidžan.

Redjati u podmazan dublji pleh red plavog patlidžana koji je zacinjen sa dodatkom jela, red pirinca sa lukom, red secenih tikvica sa dodatkom jela, krompir secen po dužini sa dodatkom jela i na vrh piletinu sa dodatkom jela. To sve staviti u rernu na 200 stepeni i ispeci.

Služiti toplo. Prijatno!