

Kupus sa krompirom i piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicakupusa**
- **1 kgkrompira**
- **4pileca bataka**
- so
- beli luk u prahu

Priprema

Kupus iseci na 8 delova, krompir oljuštiti i iseci na 4 dela. Kupus poreati po dnu vetrostalne tepsije, koju smo malo premazali uljem, posoliti i po zelji malo staviti belog luka u prahu. Krompir posoliti i staviti preko kupusa. Batake odvojiti od karabataka i posoliti i zaciniti po ukusu i staviti preko krompira. Poklopiti, ili staviti foliju, i peci oko sat i po. Jelo je odlicno, a lako i brzo se sprema.

Savet

Najbolje je staviti batake i karabatake ali mogu i krilca. Belo meso bude malo suvo.