Rusticna piletina sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca batka sa karabatkom
- **oko 1 kg**manjih krompira
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **2 cena**bijelog luka
- **1 kašika**mješavine zacina
- **1 kašicica**mljevene crvene paprike
- **1 list**lovora
- **po ukusu**so
- biber

Priprema

U maslinovo ulje dodati bijeli luk (lagano pritisnut nožem) i lovor, pa ostaviti bar 20-tak minuta. Svaki pileci batak zarezati na 4 mjesta, pa zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacina, mljevena crvena paprika). Zatim preliti maslinovim uljem. Staviti u pleh i peci u pecnici zagrijanoj na 200 C. Nakon 15 minuta izvaditi i sipati u pleh oko 150 ml vode (ali ne preko piletine). Vratiti u pecnicu. Nakon pola sata piletinu okrenuti i peci još 10-tak minuta.

Krompir oguliti i prepoloviti,pa kratko obariti. Zatim krompir procijediti i pržiti na ulju, pred kraj prženja zaciniti. Krompir možete, umjesto prženja, dodati pilecim batacima i zapeci u pecnici. Gotovu piletinu poslužiti sa krompirom. Dekorisati šeri paradajzom i svježim peršunom.

Savet