Piletina sa slaninom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**otkošcena bataka, sa karabatakom
- **1 kašicica**belog lika u prahu
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica**karija
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **3 kašicice**suvi biljni zacin

...i još:

- **600 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- **2**vece šargarepe
- **200 g**tanko secene, mesnate slanine
- **100 ml**ulja
- **100 ml**vode
- biber
- zacin
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

U jednoj posudi pomešati beli luk u prahu, alevu papriku, kari, mleveni biber i zacin. Sa ovom mešavinom dobro premazati pripremljeno meso. Ostaviti meso da odstoji u frižideru, oko 1 sat.

Krompir iseci na osmine. Staviti ga u dublju posudu i posuti sa alevom paprikom, mlevenim biberom i zacinom. Dobro promešati, da se zacini zalepe oko svakog isecenog parceta krompira.

Uzeti dublju vatrostalnu ciniju, podmazati je, pa izruciti pripremljeni krompir. Preko staviti, tanko isecenu slaninu. Crni luk iseci na rebarca, pa ga posuti preko slanine. Zatim iseci šampinjone, krupnije i šargarepu, na krugove. Pomešati pecurke i šargarepu, posuti biozacinom, dobro promešati, pa ih sipati preko luka. Na kraju poreati pripremljeno meso (po vrhu), sipati ulje i vodu, poklopiti (ili, ako cinija nema poklopac, pokriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, oko 1 sat.

Savet