Piletina sa puterom od kikirikija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (od 2 - 2,5 kg)**pile
- biozacin
- biber

Premaz:

- **2 kašike**senfa
- **2 kašike**putera od kikirikija
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**tucane ljute paprike
- **1 kašicica**slatke aleve paprike
- **2 kašicice**karija

i još...

- **800 g**krompira
- biozacin

Priprema

Celo pile iseci na parcice. Svako parce posuti mešavinom biozacina i bibera.

Premaz: U ciniju staviti sve navedene sastojke, sjediniti i dobro utrljati u meso. Ostaviti meso da odstoji jedan sat.

U pekac staviti ulje i jednu šolju (od 200 ml) tople vode. Posle datog vremena, poreati meso.

Krompir ocistiti (birati manje krompire, a vece iseci na pola), posuti sa biozacinom i dobro promešati.

Krompir poreati oko mesa, u pekacu, preliti malo uljem, poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peci tri sata (ne treba okretati). Poslužiti sa salatom, po želji.

Savet