

Piletina u soku od pomorandže



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca pileca karabataka
- 1 kašicicapikantnog senfa
- 1/2 kašiciclevenog bibera
- 1 kašikatabasko sosa
- 1 kašikavorcester sosa
- 1 kašikakecapa
- 1 kašikabiozacina
- 1veca pomorandža (sok)

...i još:

- 600 gkrompira
- 300 gšampinjona
- 2 kašicicebiozacina
- 2 kašicicealeve paprike
- 50 mlulja
- 100 mlbelog vina

Priprema

U dublju posudu pomešati sve navedene zacine. Meso istrljati sa pripremljenim zacinama, a ostatak zacina preliti preko mesa i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Krompir ocistiti i iseci na četvrtine. Šampinjone iseci na pola. Staviti iseceno povrće u dublju činiju, pa ga posuti sa biozacinom i alevom paprikom i dobro promešati. Naliti sa uljem i belim vinom i još jedanput promešati.

U vatrostalnu činiju (prethodno nauljenu) izručiti pripremljeni krompir sa šampinjonima, pa preko poreati pileće meso. Preko mesa preliti ostatak marinade. Poklopiti činiju (ili prekriti alu folijom) i staviti da se peče u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni jedan sat.

Savet