

Piletina sa karijem (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** krompira
- **1/2** pileta (može i celo)
- **po želji** so
- suvi biljni zacin
- origano
- kari
- **po želji** mast ili ulje

Priprema

Krompir i pile obariti, za to je potrebno oko 15-20 minuta. Zatim zagrejati rernu na 200 C.

U vatrostalnu posudu sipati ulje za dva prsta, poreati obareno meso i krompir, posoliti po želji, ja stavim i suvi biljni zacin i malo soli...Posoliti origano (pola kesice) i kari po ukusu. Zatim peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet

Nadam se da e vam se svideti ovaj recept. Ja obožavam piletinu na ovaj nain.