

Piletina sa ajvarom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca karabataka
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Za preliv:

- **200** gljutog ajvara (ko ne voli ljuto,
- neka koristi sladak ajvar)
- **50** mlvode
- **30** mlulja
- **1** kašicica suvog bosiljka

I još:

- **300** g šampinjona

Priprema

Zaciniti pilece meso, sa navedenim sastojcima (slobodno dodajte i zacine, po želji).

Meso poreati u pleh. Ajvar sipati u dublju posudu, pa dodati vodu i bosiljak i sjediniti. Šampinjone preseći samo

na pola, ili ako su veci na cetvrline.

Isecene šampinjone posuti sa suvim bilnjim zacinom, promešati, pa ih poreati oko mesa. Zatim sve preliti mešavinom ajvara i vode. Na kraju, preko pripremljenog jela politi ulje.

Pleh prekriti alu folijom i staviti ga u, prethodno zagrejanu, rernu, da se pece, na 200 stepeni - 50 minuta.

Izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti jelo, u rernu, da porumeni. Poslužiti sa barenim pirincom, pire krompirom...i salatom, po želji.

Savet