

## *Grilovana piletina sa restovanim krompirom*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za restovan krompir:**

- **1 kgkrompira**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3 dlparadajza iz flaše**

#### **I još:**

- **1 kgpilecег belog mesa**
- **1 glavicazelene salate**

### **Priprema**

Krompir skuvati u slanoj vodi. Upržiti luk, staviti krompir i paradajz iz flaše i izgnjeciti. Krckati još 4-5 minuta uz mešanje.

Piletu nauljiti i zaciniti po ukusu i grilovati 15-tak minuta.

Zelenu salatu oprati, iseckati, i dodati joj sirce, ulje i so.

Servirati po želji.

**Savet**