

Pecena piletina sa krompirom i jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 2 kisele jabuke
- 5-6 krompira
- 1/2 **čaše** belog vina
- 30 g maslaca
- **po potrebi** suvi biljni začini
- so
- biber

Priprema

Pile iseci na komade (a može i celo), pa ga dobro premazati maslacem i posuti suvim biljnim začinom. Krompire i jabuke oljuštiti i iseci na parčice ili još bolje na režnjeve. U vatrostalni sud sipati ulje, na sredini staviti piletinu, a okolo naredjati krompire i jabuke. Po potrebi posoliti, pobiberiti. Zatim naliti vinom i polovinom čaše vode, poklopiti i peći na temperaturi od 200 stepeni, tridesetak minuta. Nakon toga vatrostalnu otklopiti i peći dok se piletina ne zapece - porumeni.

Savet