

Piletina i krompir u belom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca bataka sa karabatakom
- **500-600 g**krompira
- **1 dl**belog vina
- **1 kašik**aulja

Za preliv:

- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **2 dl**vode
- **1 kašika**senfa
- **1/2 kašice**belog luka u prahu
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Batake i karabatake posoliti, pobiberiti preliterati sa 1 kašikom ulja i ostaviti da stane 15 minuta. Pržiti meso sa svih strana da malo porumeni, dodati belo vino i još malo pržiti da vino ispari. Krompir oguliti, iseci na veće kocke i kuvati u posoljenoj vodi od kad provri 7-8 minuta i kad se skuvaju ocediti od vode. U posudu za pečenje staviti proprženo meso i okolo kocke krompira. Pomešati 2 dl pavlake za kuvanje, 2 dl vode, 1 kašiku senfa, 1/2 kašice belog luka, seckani peršun i so, preliterati meso i krompir. Peci u rerni na 180 stepeni 40-45 minuta dok ne porumeni.

Savet