

?uvec sa piletinom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 3 veća krompira
- 3 šargarepe
- 1 šoljica pirinca
- **po potrebi** mešavina začina
- 1 paradajz
- 2 paprike
- 2 kašike svinjske masti
- **malom** mlevene paprike
- 1 kašika brašna

Priprema

Meso obariti. U drugu posudu skuvati ostalo povrće, začiniti po ukusu. Kada se ukuva zapržiti (2 kašike masti, kašičica mlevene crvene paprike) i puna kašika brašna) i kada se ugusti ispitati u pleh staviti začinjenu piletinu i podpeci u rerni na 250 C dok ne porumeni.

Savet

Jednostavno, a ukusno!!!