

Krompir sa piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-ak**krompira
- 2**b**ataka, karabataka, krilca
- 1**k**obasica za pecenje (ne suva)
- 2 **gl**avice crnog luka
- 2 **ce**nabelog luka
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na krupnije komade. Luk iseci na cetvrtine, ili više delova ako je veca glavica. Beli luk sitno iseckati. Uzeti tepsiju i podmazati je uljem.

U tepsiju staviti krompir sa lukom i posuti ih zacinima i dobro izmešati. Dodati odgore pilece meso koje ste zacinili i poslagati. Kobasicu iseckati na krupnije kolutove i staviti na par mesta, cisto da bi krompir bio još ukusniji. Preliti još malo uljem sve i staviti u rernu na 150 stepeni, a potom pojacati na 200 da se zapece.

Savet

Poslužiti uz salatu. :-) Prijatno.