Zacinjena piletina i krompir iz rerne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **500 g**krompira
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**karija
- **2 kašicice**crvene mlevene paprike
- **100 g**svinjske masti
- **oko 1 dl**vode
- **1 kom**aluminijumske folije

Priprema

Pile oprati i iseci na komade.

Komade mesa ravnomerno posuti sa svih strana solju, suvim biljnim zacinom i biberom i poreati u mašcu podmazanu tepsiju.

Krompir ocistiti, oprati i iseci na krupnije komade, pa dodati so i suvi biljni zacin i izmešati, tako da svaki komad krompira dobije svoj deo zacina.

Pored piletine i okolo dodati krompir.

Preko piletine i krompira obilno posuti kari i crvenu mlevenu papriku, pa dodati mast i naliti malo vode.

Tepsiju prekriti komadom aluminijumske folije i priljubiti je uz rub tepsije.

Peci u zagrejanoj rerni oko 40 minuta na 200 C.

Nakon toga izvaditi tepsiju iz rerne i skinuti foliju, pa vratiti u rernu da gornja strana mesa i krompir porumene.

Kada lepo porumeni jedna strana piletine, okrenuti svako parce mesa i prevrnuti i krompir, da i druga strana dobije zlatnu koricu.

Savet