

Gratinirano pilece belo meso



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550** g pileceg belog mesa (1 prsica)
- **50** g punomasnog trapist sira
- **100** g bareno dimljene vratine
- **400** g krompira
- **8** listica putera
- **100** ml pavlake za kuvanje
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **malomajcine** dušice

Priprema

Krompir oprati, oljuštiti, iseci na kockice, prebaciti u šerpu, preliti sa hladnom vodom, malo posoliti i kuvati kao za pire oko 15 minuta, (zavisno od vrste krompira). Voditi racuna da se krompir ne raskuva. Krompir ocediti, poklopiti i staviti sa strane do upotrebe. Pilece belo meso ocistiti od kostiju. Od jednih prsica dobiju se 2 deblja odreska. Odreske posoliti i zaciniti prema vlastitoj želji. Ja sam koristila Kotanyi zacina za piletinu i Kotanyi Grill smešu zacina za piletinu. U zemljani sud (ili vatrostalni) staviti 4 tanka listica putera. Na puter staviti odreske te posuti majcinom dušicom.

Na svako parce belog mesa staviti po 2 tanka reznja bareno-dimljene vratine i po 2 tanka listica putera.

Zemljani sud poklopiti i staviti peci u rernu na 200 stepeni. Peci oko 45 minuta. Zemljani sud izvaditi iz rerne i skinuti poklopac (rernu ne iskljućivati).

Tanke reznjeve sira podeliti na 2 dela. Prvi deo poslagati po vratini, na njega rasporediti kockice kuvanog krompira, te na krompir poslagati drugi deo tankih reznjeva sira. Sve preliti sa pavlakom za kuvanje i posuti sa crvenom mlevenom paprikom.

Sud poklopiti i vratiti u rernu i peci još oko 20 minuta. Nakon 20 minuta sa zemljanog suda skinuti poklopac i zapeci u rerni još 10-ak minuta. U slučaju da je umak malo reži, umak prebaciti u šerpicu, dodati malo brašna i kratko prokuvati dok se umak ne zgusne. Servirati uz salatu prema želji.

Savet

Listajući moju svesku sa mojim isprobanim receptima naišla sam na ovaj prelepi, a zaboravljeni recept. Naravno (pošto stvarno volimo piletinu), odmah je po istom napravljen prelepi ručak u kojem smo stvarno uživali.