

## ***Kentaki piletina***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 parceta pileceg belog meso (za cetiri osobe)
- 1 margarin
- 100 g prezle
- susam (kolicina po želji)
- 250 g kackavalj (najbolje dimljeni, a može i parmezan iz kesice ako vas mrzi da rendate)
- 500 g krompir
- mešavina zacina

### **Priprema**

Oljuštiti krompir, iseci ga na kocke i odložiti dok se ne spremi meso.

U jednu posudu pomešati prezle, izrendani kackavalj, susam i kašiku mešavine zacina. Margarin potpuno otopiti.

Komad mesa umociti u rastopljeni margarin a zatim uvaljati u smesu sa prezlama. Meso se re?a po sredini pleha za pecenje i kad ste to uradili oko njega stavite krompir. Preostalu smesu sa prezlama ravnomerno pobacajte po krompiru a i prelijte ga sa preostalim margarinom.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko 40-45 minuta.

Za vreme pecenja ne treba okretati meso.

Priprema traje oko 30 minuta.