

Piletina sa prazilukom i mladim krompiricima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- **malos**enfa
- 1 struk praziluka
- **500 g** mladih krompirica
- lovorov list
- **nekoliko cen**abelog luka
- 1 **vezica**peršuna
- **200 ml** paradajz pirea
- so
- biber
- ale**va** paprika

Priprema

U dublju nauljenu vatrostalnu ciniju nareati krompirice, oguljene i oprane. Preko krompirica naseckati krugove praziluka.

Dodati lovorov list, zacine po ukusu i iseckan beli luk. Krompir preliteri paradajz pireom i uljem. Sve to dobro promešati i ostaviti oko pola sata da ogrezne.

Posebno piletinu iseci na delove premazati tanak sloj senfa, posoliti i ostaviti takoe pola sata da ogrezne.

Nakon toga poreati piletinu preko krompira, naliti oko 250 ml vode, posoliti sitno iseckanim peršunom. Preko

cinije staviti foliju, nožem iseci na nekoliko mesta kako bi izlazila para i peci na 220C oko sat vremena. Služiti dok je toplo.

Savet