

Piletina sa šargarepom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 1 glavica crni luk
- 4 veće šargarepe
- 1 korencelera
- 2 veca krompira
- 3 sveže paprike
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 50 ml belo vino
- 1 kašika ulja
- 1 kašika seckanog peršuna
- 500 ml pileca supa

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti ulje i prodinstati piletinu sa svih strana dok ne uhvati lepu rumenu boju. Posolite i pobiberite i prebacite u sud za pečenje. U istoj posudi dodati iseckan luk i propržiti ga dok ne postane staklast. Svo povrce ocistiti, oljuštiti, iseci na komade i dodati luku. Dinstati vrlo kratko do 3 minuta. Dodajte vino i pilecu supu i pustite da provri i sjedine sastojci. Celu smesu isipajte preko pileline, stavite poklopac i na temperaturi od 200 C peci 30 minuta. Pospite seckanim peršunom i služite toplo. Prijatno!

Savet