

Piletina sa krompiricima - iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka sa karabatakom
- 1 kg krompira
- 1 manja vezica peršuna
- 2 kašice suvog biljnog zacina
- 1/2 kašice mlevenog, crnog, bibera
- 1 kašica kurkume
- 2 kašice aleve paprike
- 3 veka cene belog luka
- 1 kašica origana
- 50 ml ulja
- sveže zacinsko bilje
- (bosiljak, žalfija i nana)

Za premazivanje mesa:

- 2 kašice soja sosa
- 2 kašice worcester sosa
- 2 kašice sveže isceenog, soka od limuna
- 2 kašice meda
- 1 kašica karija
- 1 kašica (puna) crvenog, ljutog, bibera

I još:

- **180 ml**tope vode
- **90 ml**piva
- ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci ga na četvrtine. Staviti ga u dublju posudu. Posuti ga sa biberom, suvim biljnim zacinom, kurkumom i alevom paprikom. Pomocu dve kašike dobro izmešati. Peršun i sveže zacinsko bilje (zacinsko bilje uzeti, kolicinski, po želji) sitno iseckati. Odvojiti jednu kašiku na stranu, a ostatak staviti preko krompira. Ubaciti i, sitno, iseckani beli luk. Promešati, da se svi sastojci sjedine, pa preliter sa 50 ml ulja i, još jedanput, promešati.

Za premazivanje mesa staviti sve sastojke u, manju, dublju posudu i dobro ih sjediniti. Odvojiti dve kašike smese u jednu šoljicu, a u ostatak ubaciti kašiku (vec odvojenog), iseckanog, peršuna sa zacinskim biljem. Dobro promešati. Meso odvojiti na dva dela - batac i karabatak. Svako parce mesa posuti sa mlevenim, crnim, biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu). Zatim, svako parce mesa premazati sa pripremljenim sosom, sa zacinskim biljem.

U pleh, odgovarajuće velicine, izruciti pripremljeni krompir, da bude u jednom redu.

Preko krompira poreati meso (svako parce mesa preliter sa kašicom ulja) i, sa strane, sipati vodu i pivo.

Pleh dobro prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni - jedan sat. Posle proteka datog vremena izvaditi pleh, skloniti alu foliju i prosuti suvišnu tecnost. Svako parce mesa premazati (silikonskom cetkicom) odvojenim sosom i vratiti da se meso i krompir zapeku. Kada meso porumeni, izvaditi pleh iz rerne, okrenuti meso, premazati ga sosom i vratiti, da se i druga strana zapece. Poslužiti sa salatam, po izboru.

Savet