

## **Piletina sa povrcem (5)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**bataka sa karabatakom
- **1 kg**krompira
- **4**vece šargarepe
- **400 g**šampinjona
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **5 cešnjabelog** luka
- **1 vezica**peršuna
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **200 ml**vode
- **100 ml**belog vina
- **150 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

### **Priprema**

Odvojiti batake od karabataka. Meso zaciniti mešavinom biozacina, mlevenog bibera i aleve paprike, po ukusu. Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine, šargarepu iseci na vece parcice, šampinjone iseci na cetvrtine, beli luk samo preseći na pola, crni luk iseci na deblje polukrugove, a peršun sitno, iseckati.

Svo iseckano povrće staviti u dublju posudu i zaciniti mešavinom suvi biljni zacin, bibera i aleve paprike, po ukusu. Promešati.

Uzeti dublji pekac i izruciti smesu sa povrcem. Po površini poreati pripremljeno meso. U odgovarajucoj posudi sjediniti pasirani paradajz, vodu i belo vino. Dodati jednu kašicicu biozacina, pomešati i sipati, sa strane, u pekac. Preliti, poreano meso, sa uljem. Poklopiti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Kada tecnost provri smanjiti na 180 stepeni i peci dva sata.

## Savet