

Krompir sa piletinom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pileca bataka sa karabatakom
- **800 g** krompira
- so
- aleva paprika
- mleveni biber
- mast
- voda

Priprema

Pilece meso odvojiti, na batak i karabatak. Odvojeno meso posoliti, pobiberiti i posuti alevom paprikom (zacine staviti, kolicinski, po ukusu). Zacinjeno meso ostaviti na stranu, dok se sprema krompir.

Krompir ocistiti i iseci ga na krugove, debljine 1cm. Iseceni krompir staviti u dublju posudu, posoliti i, dobro, izmešati.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i, po sredini pleha, poreati meso. Sa obe strane mesa rasporediti, iseceni, krompir. Preko svakog parceta mesa staviti po pola kašicice masti. Preliti vrelom vodom, da krompir i meso budu pod vodom.

Staviti da se pece, u zagrejanj rerni, na 220 stepeni. Kada tecnost provri smanjiti na 200 stepeni i krckati dok voda toliko ispari, da ostane samo malo pri dnu, pomešana sa masnocom. Kada meso porumeni izvaditi pleh, preokrenuti meso, da i druga strana dobije rumenu boju i vratiti ponovo u rernu.

Pri kraju pecenja ponovo preokrenuti meso, da bi kožica postala hrskava. Jelo poslužiti sa salatam, po želji.

Savet