

Piletina sa limunom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca bataka sa karabatakom
- 300 gšampinjona
- 1/2 kgkrompira
- 2srednje šargarepe
- 1/2 kašiciclevenog bibera
- 1 kašicicakarija
- 2 kašicicesuvog biljnog zacina
- 3 cenabelog luka

Marinada za meso:

- 1 kašicicaljute, aleve, paprike
- 1/2 kašicicekarija
- 1 kašicicabelog luka u prahu
- 1/2 kašiciceumbira u prahu
- 1 kašicicazacina za piletinu
- 1/2 kašiciclevenog bibera
- maslinovo ulje

...i još:

- 1limun
- 1 kašikamasti
- belo vino

- voda

Priprema

Marinada: ljutu alevu papriku, kari, beli luk, umbir, zacin za piletinu, biber i maslinovo ulje staviti u, manju, dublju posudu, pa dodati maslinovo ulje, da se dobije smesa sa kojom može da se premaže meso. Batake odvojiti od karabataka, premazati ih, pripremljenom, marinadom, pa preko svakog parceta mesa izrendati koricu od, jednog, limuna. Ostaviti meso sa strane dok se spremi povrce

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine (ako je krompir krupan iseci ga na osmine), šampinjone iseci na pola, a ako su sitni stavljati ih cele. Šargarepu, prvo, iseci po dužini, pa je zatim iseci na krupnije komade. enove belog luka samo preseći na pola. Iseceno povrce staviti u dublju posudu, dodati biozacin, biber i kari, padobro promešati.

Uzeti pekac, pa u njega izruciti, pripremljeno povrce. Sa strane sipati, istu kolicinu vode i belog vina (1:1) toliko da doe do polovine povrca. Limun (koricu smo izrendali na meso) iseci na krugove, pa ga rasporediti izmeu povrca.

Po površini poreati meso. Preko svakog parceta mesa staviti po pola kašicice masti. Poklopiti pekac i staviti ga u, prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Ostaviti jelo, u rerni, da se krcka, 1,5 sat.

Nije potrebno otvarati pekac, jer meso dobije rumenu boju pod poklopcem. Poslužiti piletinu sa limunom, uz odgovarajucu salatu.

Savet