

Piletina sa krompirom, maslinkama, limunom...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 bataka sa karabatakom**
- **1/2limuna isecenog na tanje kolutove**
- **100 ml piva**
- **150 g šampinjona**
- **15 kom. zelenih maslinki, bez koštice**

Marinada za piletinu:

- **1 kašikakecapa**
- **1 kašikadižon senfa**
- **1/2limuna (sok)**
- **1 kašicica origana**
- **1 kašicica biljnog zacina za piletinu**
- **1/3 kašicice crnog, mlevenog, bibera**
- **1/2 kašicice crvenog, mlevenog, bibera**
- **1 kašicica karija**
- **1 kašicica belog luka u prahu**

...i još:

- **4 srednja krompira**
- **aleva paprika**
- **suvog biljnog zacina**

Priprema

Marinada: Sve sastojke za marinadu staviti u odgovarajuću posudu i dobro ih, kašicicom, sjediniti.

Odvojiti batake od karabataka. Svako parce mesa, dobro, premazati marinadaom, sa obe strane. Meso poreati u vatrostalnu ciniju (ili u pekac sa poklopcem).

Šampinjone preseći na pola i poreati oko mesa. Maslinke staviti između pecuraka. Krompir ocistiti i iseci na tanke šnitove, ali ne do kraja (da ima izgled harmonike). Krompir, takođe, rasporediti oko mesa. Svaki krompir posuti biozacinom, po ukusu. Preko svega preliti 50 ml ulja (kožica od mesa će pustiti masnoci). Pivo sipaj sa strane., poklopiti posudu i staviti u rernu da se peče, na 200 stepeni.

Ako se koristi vatrostalna posuda nju staviti u hladnu rernu, pa ukljuciti na 220 stepeni (da ne bi pukla). A, ako se koristi pekac, njega staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni.

Kada tečnost, u jelu, provri smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci 40 minuta. Posle tog vremena izvaditi posudu iz rerne i skloniti poklopac. Krompir posuti sa alevom paprikom i vratiti da se jelo zapeče.

Poslužiti uz, odgovarajuću, salatu.

Savet