

Medeno meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka
- 4krompira
- 4 cenabelog luka
- 1 kašikameda
- 1 kašikazacina za piletinu
- 1/2 kašikezacinske paprike
- 5 kašikaulja
- po ukususo
- 1/2 kašikeperšuna

Priprema

Meso zaciniti i marinirati pola sata pre pecenja, (koristila sam so, zacin za piletinu, peršun i papriku). Krompir iseci na željene oblike. U vatrostalnu posudu poreati krompir, sipati 1 dl vode i zaciniti po ukusu. Odozgo staviti meso, preliti uljem i posuti seckan beli luk. Peci na 220 stepeni oko 60 minuta. Izvaditi iz rerne preliti medom i vratiti u rernu na 2 minuta.

Savet

Prijatno :)