

Piletina sa povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 pilecih bataka sa karabatakom
- 2 glavice crvenog luka
- 500 g šampinjona
- 500 g krompira
- 2 crvene paprike
- 2-3 šargarepe
- 1 tikvica
- 1 plavi patlidžan
- 1 kašika svinjske masti
- po ukususo
- po ukususuvi biljni zacin
- po ukusubiber
- po željikari
- po željikurkuma
- po željiorigano
- po željibosiljak

Priprema

Ovo jelo je najukusnije kada se sprema u zemljanoj posudi ako je nemate može i u plehu. Podmažite posudu sa mašću. Zatim ljuštimo, peremo i seckamo povrce. Ja stavim što više povrca, a vi možete staviti sta trenutno imate. Patlidžan i tikvice ne ljuštim samo ih dobro operem i seckam na kocke. Krompir i šargarepu oljuštim i seckam na komade ne treba da bude baš sitno da se ne bi raspalo prilikom pecenja. Pecurke idu cele, a luk secemo na kolutove kao i papriku. Povrce podelimo na pola od prilike pa sipamo u pleh preko stavimo zacine i posolimo. Ja stavljam sve zacine koje sam navela. Zatim usolimo batak i poredjamo preko povrca dodamo

preko njih još malo masti ili ulja. Onda sipamo drugu polovinu povrca i stavimo opet začine.

Rernu smo zagrejali na 250 C povrce prekrijemo folijom ili poklopcem ako imamo i pecemo nekih 2h. Bitno je da meso bude peceno i da ispari delimicno sok koji je pustilo povrce. Najbolje je ne otklapati prvih sat vremena posle promešati i pred kraj otklopiti da porumeni. Prijatno!

Savet

Ovako spremljeno povrće ima odličan ukus kao da je grilovano, a i meso je upilo sve miriše i arome... Probajte odlično je!