

Piletina iz rerne na II



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **10** krompira srednje velicine
- **1,5 kašika** suvog biljnog zacina
- ulje
- **2** jajeta
- **2** pavlake

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na tanke kolitove. Polovinu staviti u pouljenu vatrostalnu posudu (da pokrije dno). Piletinu (belo meso) iseci na sitne kocke i ravnomerno rasporediti preko krompira.

Preko mesa staviti drugu polovinu krompira.

Pokriti folijom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko sat vremena.

Nakon toga, kada meso i krompir omekšaju, umutiti dva jaja i pavlaku. Preliti preko krompira i vratiti u rernu da se zapece. Gotovo je kad se dobije zlatno žuta korica. Servirati toplo...

Savet

Umesto pileline može se koristiti bilo koje drugo meso. Takoe može se koristiti i dimljena slanina radi ukusa...