Socna piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**bataka sa karabatakom
- **1 veca**tikvica
- **2**paradajza
- **2 kašike**ulja
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**rendanog kackavalja
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Bataka i karabatake otkostiti. Posoliti ih i staviti zacinsko bilje. Tikvicu oljuštiti, seci na kolutove i poreati izmeu mesa. Paradajz iseci na kolutove i naizmenicno poreati. Kackavalj izrendati pa ga pomešati sa pavlakom za kuvanje. Staviti i seckan peršun.

Peci u vec zagrejanoj rerni na 200 C oko 40 minuta. Meso je socno i ima kiselkast ukus.

Pravo osveženje za vrele dane. Prijatno!

Savet

Peka je fenomenalan,hvala na poklonu !