

Piletina sa pasuljem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 bataka i karabataka
- 500 g belog pasulja
- mala konzerva oljuštenog paradajza
- 100 g prezli
- 150 g dimljene slanine
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- so
- biber u zrnu
- lorber
- majcina dušica
- malo ulja
- strugani sir

Priprema

Skuvati pasulj sa listom lovora i zrnima bibera. Posebno na ulju propržiti batak i karabatake, sa svih strana, pa ih izvaditi na tanjir.

U masnocu spustiti sitno iseckan crni i beli luk i na stapice isecenu slaninu, a posle 2 minuta umešati i malo isitnjen paradajz, sa sokom iz konzerve i sve dinstati 5-6 minuta.

Umešati ocedjen pasulj, po ukusu još malo zaciniti solju, biberom i majcinom dušicom, pa sipati u sud za pecenje i odozgo poredjati batak i karabatake.

Sve posuti prezlama, izmešanim sa struganim sirom i u pecnici zagrejanj na 220 stepeni kratko zapeci.