

## *Piletina sa kiselom pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** pileca bataka sa karabatakom
- **400 g** kisele pavlake
- **3 kašike** dižon senfa
- **4 veka češnj**abelog luka
- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1 kašicica** majcine dušice
- **1 kašicica** bosiljka
- **1/2** srednjeg limuna (sok)
- **1 kašicica** mlevenog, bibera
- **2 kašicice** suvo biljnog zacina

#### **... i još:**

- **600 g** krompira
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1/2 kašicice** mlevenog bibera sa ukusom belog luka
- **50 ml** ulja

### **Priprema**

Pilece bataka odvojiti od karabataka. Beli luk sitno iseckati. Krompir iseci na kocke ili režnjeve.

U, odgovarajuću, posudu staviti kiselu pavlaku, dodati senf, iseckani beli luk, biber, suvi biljni začini, alevu papriku, majčinu dušicu bosiljak i sok, od limuna. Žicom za mucenje dobro sjediniti sve sastojke. Ubaciti maslinovo ulje, i promešati, da se ulje sjedini, sa ostalim sastojcima.

Uzeti pekac i premazati ga maslacem. Svako parce mesa uvaljati u, pripremljeni, sos i poređati u pekac. Preostalom smesom preliti meso.

Iseceni krompir staviti u, dublju, posudu. Posuti ga sa alevom paprikom i biberom. Promešati kašikom. Preliti krompir uljem, promešati i rasporediti ga između mesa.

Pekac poklopiti (ili, dobro, prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni - 50 minuta. Zatim izvaditi pekac, pažljivo skloniti poklopac (ili alu foliju), da se ne izgorite od pare i vratiti posudu sa jelom u rernu, da se zapece.

Gotovo jelo poslužiti sa salatam, po ukusu.

Recept sam videla na internetu (Coolinarika), s tim što sam ja ubacila začine, koje moja deca vole...

## **Savet**