

## *Piletina sa povrćem, u zemljanoj posudi*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** pileca bataka sa karabatakom
- **3** veća krompira
- **3** veće šargarepe
- **3** veća **cenabelog** luka
- **200 g** šampinjona
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

#### **Ostalo:**

- zacin za piletinu
- **6 kašikaulja**
- **3x50 ml** belog vina/vode

### **Priprema**

Pilece meso odvojiti na batak i karabatak. Zaciniti ga zacinom za piletinu i ostaviti da odstoji, dok se sprema ostali sastojci (ne mora u frižider).

Krompir iseci na krugove, šargarepu na prutice, beli luk, samo, preseći na pola, a šaminjone preseći, takoe na pola (ukoliko su šampinjoni krupni preseći ih na cetvrtine).

Ovo je kolicina namirnica za tri osobe, a vi, po potrebi, povecajte kolicinu namirnica ili smanjite... U tri zemljane posude rasporediti po jedan iseceni krompir, šargarepu i beli luk. Šampinjone ravnomerno rasporediti po posudama. Posuti biberom, suvim biljnim zacinom i alevom paprikom, po ukusu. Po vrhu rasporediti meso. Sastojke, u svakoj posudi, preliti sa po dve kašike ulja, a sa strane, u svaku posudu, sipati po 50ml belog vina/vode.

Posude, dobro, prekriti alu folijom i staviti ih u hladnu rernu. Tada ukljuciti rernu na 200 stepeni, pa kada tecnost u posudama provri smanjiti temperaturu na 190 stepeni. Ostaviti da se jelo pece 45 minuta.

Nakon toga, pažljivo, izvaditi posude iz rerne, skloniti alu foliju i vratiti ih, ponovo u rernu, da se meso zapece.

Ovo jednostavno, a veoma ukusno, jelo poslužiti sa salatam, po ukusu.

## **Savet**