

Piletina sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 bataka sa karabatakom
- 1 kg krompira
- pasirani paradajz
- crni i beli luk (po ukusu)
- lovorov list
- suvi zacin
- biber
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Obariti batak, da malo omekšaju. Krompir oljuštiti i naseckati na kolutove, ili režnjeve po želji, pa poredjati u tepsiju. Izvaditi batak i u vodu, koja još vri dodati pasirani paradajz, iseckan luk. Lovorov list i zacine, malo prokuvati, pa preliti preko krompira, dodati ulje, pa staviti u zagrejanu rernu, da se pece.

Kada krompir omekša, dodati i batak, posoljene vegetom i zapeci sa krompirom.

Ko voli može batak, prethodno da umoci u malo pasiranog paradajza, pa onda zapeci.