Zapecena piletina sa krompirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg filea
- **600 g**krompira
- **2 dl**neutralne pavlake
- **2 dl**vode
- **150 g**crnog luka
- **120 g**šargarepe
- **150 g**trapist sira

Ostalo:

- **20 g**pilece krem supe
- **5 g**bibera
- ulje

Priprema

Piletinu iseci na kockice uvaljati u krem supu pa propržiti na malo ulja 10 ak minuta, zatim dodati sitno seckan crni luk i šargarepu.

Kada smo propržili meso dodamo vodu i ostavimo da krcka 10ak minuta.

Posle 10ak minuta dodajemo krompir šecen na kockice i ostavimo da krcka 10ak minuta.

Zatim dodamo 2 dl neutralne pavlake i ostavimo da krcka 10ak minuta...

Kad to proe onda prespemo u vatrostalnu posudu i narendamo trapist sir i stavimo u rernu na 180 stepeni da se zapece nekih 15ak minuta.

Nakon toga jelo izvaditi iz rerne i servirati.

Savet

Uz ovo jelo najbolje je poskuziti fino zainjenu zelenu salatu. Prijatno!!!