

Pilece belo meso i krompir iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **300 g** pileceg belog mesa
- **200 ml** mleko
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Pilece belo meso iseci na parcad željene velicine (da ne bude isuviše tanko), posoliti i zaciniti suvim biljnim zacinom, pa ga propržiti na zagrejanom ulju dok ne porumeni sa obe strane.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. Poreati u vatrostalnu posudu (ili pleh), preliter uljem, posoliti i izmešati.

Na sredinu staviti prženo meso...

...te preliter mlekom, potom pavlakom za kuvanje (preliterati i meso, a i krompir). Peci u dobro zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Tokom pečenja meso okrenuti na drugu stranu, kako bi se obe strane ravnomerno ispekle. Gotovo jelo izvaditi iz rerne...

...servirati i poslužiti.

Savet

Služiti toplo uz sezonsku salatu. Prijatno!