

## ***Piletina i krompir u pavlaci***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca bataka
- 2 pileca karabataka
- **500-600 g** krompira
- 1 dl belog vina
- **po želji** so
- **po želji** mleveni biber

#### **Za sos:**

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** vode
- 1 kašika senfa
- 1/2 kašice belog luka u prahu
- 1 kašika seckanog peršuna
- so

### **Priprema**

Batake i karabatake posoliti pobiberiti preliterati sa 1 kašikom ulja i ostaviti da stane 15 minuta. Pržiti meso sa svih strana da malo porumeni, dodati belo vino i još malo pržiti da vino ispari. Krompir oguliti, iseci na veće kocke i kuvati u posoljenoj vodi od kad provri 7-8 minuta i kad se skuvaju ocediti od vode. U posudu za pečenje staviti proprženo meso i okolo kocke krompira. Pomešati 200 ml pavlake za kuvanje, 200 ml vode, 1 kašiku senfa, 1/2 kašičice belog luka, seckani peršun i so, preliterati meso i krompir. Peci u rerni na 180 stepeni 40-45 minuta dok ne porumeni.

## **Savet**