

## ***Krompir i piletina iz rerne***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** krompira
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po potrebi** ružmarin
- **po ukusu** biber
- **2 kašike** ulje
- Za preliv:
- **2 kašike** kisele pavlake
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- Za posipanje:
- **100 g** grendanog kackavalja
- I još:
- **2 komad** pileceg mesa
- **50 g** margarina
- **50 ml** voda

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati i prosušiti (staviti na krpu da se ocedi). Iseckati ga na delove srednje velicine, staviti u odgovarajucu posudu, dodati ulje, ružmarin, so, suvi biljni zacin, biber i sve izmešati.

U pekac (ili pleh) sipati malo ulja, dodati margarin i poreati pripremljeni krompir. Piletinu zaciniti po ukusu i staviti pored krompira. Sipati vodu i peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 40 minuta (po potrebi smanjti temperaturu).

Pekac izvaditi iz rerne.

U ciniju staviti kiselu pavlaku, dodati pavlaku za kuvanje, posoliti, izmešati i naneti preko krompira. Posuti rendanim kackavaljem, pa pekac vratiti u rernu na 5-10 minita (koliko da se kackavalj otopi).

Gotovo jelo izvaditi iz rerne, servirati i poslužiti.

### **Savet**

Služiti uz sezonsku salatu. Piletinu možete koristiti po sopstvrnom izboru. Koliinu prilagodite svojim potrebama. Ja sam koristila krilo i karabatak. Prijatno!