

Krompir i piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebiruzmarin**
- **po ukusubiber**
- **2 kašikeulje**
- Za preliv:
 - **2 kašikekisele** pavlake
 - **200 ml** pavlake za kuwanje
- Za posipanje:
 - **100 g** rendanog kackavalja
- I još:
 - **2 komadapileceg** 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 odgovarajući posudu, dodati ulje, ruzmarin, 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta (po potrebi smanjti temperaturu).

Pekac izvaditi iz rerne.

U ciniju staviti kiselu pavlaku, dodati pavlaku za kuhanje, 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 sopstvenom izboru. Koliinu prilagodite svojim potrebama. Ja sam koristila krilo i karabatak. Prijatno!