

Piletina sa povrćem i vinom u zemljanom sudu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g (2 kom)**otkoštenog batka sa karabatkom
- **300 g (2 kom)**krompira
- **200 g (1 kom)**šargarepe
- **50** gocišćenih šampinjona
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malomlevene** cili paprike
- **malomaslinovog** ulja
- **100 ml**kvalitetnog belog vina
- **50 ml**vode

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na tanke kriške. Šargarepu oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Šampinjone oprati i iseci na listice. Pripremiti mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i mlevene cili paprike. Batke sa karabatkom posoliti i natrljati mešavinom zacina. Na dno zemljanog suda staviti malo maslinovog ulja, pa posoljene i isecene tanke kriške krompira, na krompir složiti isecene šampinjone i kolutove šargarepe i na vrh staviti zacinjene batke sa karabatkom. Poprskati sa malo maslinovog ulja i preliti mešavinom vina i vode. Zemljani sud staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i poklopljeno peći 45 minuta. Nakon 45 minuta skinuti poklopac sa suda da se meso zapece i peći još oko 25 minuta. Isključiti rernu, zemljani sud poklopiti i držati tako zatvorenoj i zagrejanom rerni oko 20 minuta.

Savet

Od kako sam sama da bi se *prisilila* da uopšte spremam rukove stalno osmišljam nešto novo da bi me hrana privukla i održala u relativno dobroj kondiciji. Verujte da je veoma teško, a mnogo puta i besciljno spremati za jednu osobu. Ali eto to me održava i želim ta moja iskustva podeliti sa Vama. Možda Vam se poneki recept i dopadne. Meni u svakom sluaju pomaže da imam redovitu i kvalitetnu prehranu.