

Sporopecena piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pile** oko 1,5 kg
- **1 kg** krompira
- **3 glavice** crnog luka
- **4-5** **cen**abelog luka
- **3-4** zelene papricice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** šarenog bibera
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** sveže majcine dušice
- **1 kašičica** slatke alevne paprike

Priprema

Krompir i crni luk ocistiti, oprati i narezati na krupnije komade. Dodati i grubo nasecen beli luk, zaciniti solju, biberom, origanom, majcinom dušicom i alevom paprikom. Zelenu papricicu sitno narezati, pa je dodati. Pleh nauljiti i u njega poreati povrće, isecene komade piletine, prethodno zacinjene solju i biberom. Lepo rasporediti namirnice, naliti šoljicu-dve tople vode, pleh dobro ušuškat folijom i peci na nižoj temperaturi. Kod mene se peklo u špretu na drva, pretpostavljam da je to nekih 150 stepeni, ne mogu biti baš precizna... Uglavnom, znacet, meso ce se samo odvajati od kostiju, a povrće ce biti socno i mekano. Prijatno!

Savet