

Pileci ražnjici iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g** pileceg filea
- **1 veka glavica** luka
- **2** paprike
- **1 kašičica** mješavine začina
- **malobibera**
- **maloljute** dimljene začinske paprike ili cilija
- **malomljevenog** origana
- **malobijelog** luka u prahu
- **po ukusu** soli
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **4** krompira

Priprema

Pileci file narezati na kockice. Začiniti (so, biber, mljevena paprika, češnjak u prahu, origano, mješavina začina)! Dodati 2 kašike maslinovog ulja. Sve dobro promiješati, pa ostaviti u frižider, bar sat vremena. Paprike narezati na parcad, kao i luk. Na štapice radati luk, meso i paprike; dok se sastojci utroše. Staviti u pleh, premazan uljem. Preko preliti sa malo maslinovog ulja. Krompir narezati na parcad, začiniti po ukusu, pa staviti u pleh, sa ražnjicima.

Peci na 200 C oko pola sata. Okrenuti ražnjice, pa peci još 10-tak minuta. Poslužiti toplo!

Savet