

Piletina sa suvim šljivama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 2 pileca karabataka
- **10** suvih šljiva
- **500 g** krompira
- **1 kriškasira**
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** meda
- **100 ml** piva
- **20 ml** konjaka

Priprema

Piletinu oprati, krompir ocistiti i iseci na kriške željene velicine. Uzeti pekac ili vatrostalnu posudu i podmazati je uljem ili mašcu. U nju poreati krompir i meso. Izmeu rasporediti suve šljive. Posoliti i posuti medom.

Zatim iseckati sir na kockice ili rukama odvajati komadice, pa staviti preko piletine i krompira.

Zaliti pivom i konjakom, pa peci u poklopljenoj posudi oko pola sata. Zatim skloniti poklopac i nastaviti sa pecenjem još pola sata.

Savet

Suve šljive, pivo i konjak su savršen dodatak mesu i krompiru.