

## ***Pecena piletina sa krompirima***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je;**

- **400 g**belog mesa
- **300 g**mladih krompira
- **40 g**neutralne pavlake
- 1jaje
- **1 kašicica**ulja
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**majcina dušica
- **po ukusu**kari
- **po ukusu**so
- **po ukusu**umbir

### **Priprema**

U tepsiju ili pleh staviti foliju tako da se može uviti, pa malo pouljiti poreati meso pa posuti so i zacine.

U posebnoj posudi zaciniti izrezane krompire pa poreati po mesu. Umutiti pavlaku i jaje sa malo soli i preliti preko krompira zamotati u foliju i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 40 do 50 min u zavisnosti od rerne.

### **Savet**

Idealan fit obrok...