

Socna piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 bataka sa karabatakom
- 30 gputera
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kašiciceslatke dimljene mlevene paprike
- 1/4 kašiciceljute mleveno paprike (po želji)
- 1/2 kašicicebibera
- 1 kašikabrašna
- 4krompira

Priprema

Uvaljati batake (sa karabatacima) u brašno pomešani sa svim zacинима. Rastopiti maslac u vatrostalnoj ciniju pa poreati batake. Poreati i krompire isecene na manju parcad. Preliti sve istopljenim maslacem iz cinije.

Peci u rerni oko 45 minuta na 200°C. Na polovini pecenja okrenuti piletinu da se i sa te strane zapece. Kad je gotova piletina izvaditi je iz rerne pa prekriti aluminijumskom folijom i ostaviti 10 minuta da tako stoji. Preliti meso i krompire sa saftom. Ako služite na nekoj tacni izvaditi meso i krompire pa onda preliteri sa saftom. Poslužiti sa salatoma po izboru.

Savet

Meso je veoma sono i ukusno. Mera je za dve osobe, po potrebi poveati je.