

## *Piletina sa senfom, krompirom i šargarepom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** pileci batak
- **2** pileca karabataka
- **2 kašikemasti**
- **malo** vode
- **1 kg** mladog krompira
- **2 mlade** šargarepe
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mlevena slatka paprika
- **po ukusu** mleveni beli i crni biber
- **maloulja**
- **1 kašika** senfa

### **Priprema**

Pileci krabatak i batak posoliti, premazati senfom i dodati malo suvog biljnog zacina. Preliti sa malo ulja i ostaviti da odstoje u frižideru najmanje 30 minuta. Tepsiju premazati mašću dodati batak i karabatake premazati ih sa malo masti. Naliti vodu koliko da prekrije dno. Tepsiju prekriti alu folijom. Piletinu dinstati u rerni zagrejanjoj na 200 C oko 30 minuta.

Krompir oljustiti, oprati i iseci na kockice. Šargarepu oljustiti, oprati i iseci na šnite. Preliti sa malo ulja. Dodati suvi biljni zacin, mlevenu slatku papriku i biber. Izmešati. Skinuti alu foliju i rasporediti krompir i šargarepu. Vratiti foliju i nastaviti sa pečenjem još oko 30 minuta na 200 C.

Kad povrce omekša, skloniti foliju i ostaviti još oko 10 minuta da se zapece meso i povrce. Služiti toplo jelo uz sezonsku salatu. Prijatno!

## **Savet**