

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 ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusumlevena** slatka paprika
- **po ukusumleveni** beli i crni biber
- **maloulja**
- **1** kašikasenfa

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 mašcu dodati batak i karabatake premazati ih sa malo masti. Naliti vodu koliko da prekrije dno. Tepsiju prekriti alu folijom. Piletinu dinstati u rerni zagrejanoj na 200 C oko 30 minuta.

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

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

Savet