

# **Šarena tepsija sa piletinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** krompira
- **300 g** pileceg mesa
- **100 g** šargarepe
- **200 g** paprike
- **100 g** punomasnog polutvrdog sira
- malomaslinovog ulja
- maloljute sudžuk paprike
- malomešavine mediteranskog zacinskog bilja
- malosoli

## **Priprema**

Krompir oprati i u ljski skuvati tek toliko da ga možete narezati na ploške. Polukuvan krompir iseci na kolutove. Šargarepu oprati, oljuštiti iseci na kolutove. Paprike (1 kom dugoljaste crvene i 1 kom dugoljaste zelene) oprati i iseci na komade. Punomasni sir iseci na ploške.

Pilece belo meso iseci na medaljone. Otkošten batak sa karabatkom iseci na velicinu pilecih medaljona. Povrce posoliti, meso zaciniti. U vatrostalni sud u koji smo stavili malo maslinovog ulja okomito reati:

- krompir, meso od karabatka, šargarepu, sir, crvenu papriku pa - krompir, medaljon od belog mesa, šargarepu, sir, zelenu papriku - krompir, meso od karabatka, šargarepu, sir, crvenu papriku pa - krompir, medaljon od belog mesa, šargarepu, sir, zelenu papriku - krompir, meso od karabatka, šargarepu, sir, crvenu papriku pa - krompir, medaljon od belog mesa, šargarepu, sir, zelenu papriku te krompir na kraju i tako u dva paralelna reda.

Politi sa malo maslinovog ulja i peci na 200 stepeni 1 sat... i onda uživancija.

## Savet

Ovo je bio moj eksperimentalni ruak i ispaо je za moj ukus izvrstan ruak, a dok se pekao u rerni opojni mirisi su se širili kuhinjom!