

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 ljuski 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 batac sa karabtkom iseci na velicinu pilecih medaljona. Povrce posoliti, meso zaciniti. U vatrostalni sud u koji smo stavili malo maslinovog ulja okomito reati:

- krompir, meso od karabtkom, šargarepu, sir, crvenu papriku pa - krompir, medaljon od belog mesa, šargarepu, sir, zelenu papriku - krompir, meso od karabtkom, šargarepu, sir, crvenu papriku pa - krompir, medaljon od belog mesa, šargarepu, sir, zelenu papriku - krompir, meso od karabtkom, 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 ispao je za moj ukus izvrstan ruak, a dok se pekao u rerni opojni mirisi su se širili kuhinjom!