

Piletina sa puno povrca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatakom
- **600 g** tikvica
- **100 g** praziluka
- **1** vezica mladog crnog luka
- **200 g** očišćene bundeve
- **100 g** šargarepe
- **3** veka **cešnj**abelog luka
- 2 srednje sveže paprike
- **200 g** karfiola
- **80 ml** ulja
- **1** kašica senfa
- **1** kašik kari sosa
- **1/2** kašice sušene mirojije
- **1/2** kašice origana
- **2** kašice suvog biljnog začina
- **1** kašica mlevenog bibera

Preliv:

- 3 jajeta
- **1 čaša (od 180g)** kisele pavlake
- **200 ml** pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera

Priprema

Krompir prokuvati u ljusci 10 minuta (od momenta ključanja). Ostaviti da se ohladi, oljuštiti i iseci na krugove debljine 3-4 mm. Tikvice krupno izrendati. Posoliti ih sa kašičicom soli, promešati i ostaviti da odstoje 10-ak minuta. Zatim ih dobro rukom ocediti. Bundevu i papriku iseci na kockice. Preziluk i vezicu mladog luka iseci na krugove. Šargarepu iseci na trake. Beli luk sitno iseckati, a karfiok odvojiti na cvetice.

Na zagrejano ulje staviti pripremljenu bundevu i šargarepu. Dinstati pet minuta. Ubaciti praziluk, mladi luk i papriku. Nastaviti dinstanje još pet minuta. Na kraju ubaciti tikvice, karfiol i beli luk. Sve zajedno dinstati još pet minuta. Dodati sve navedene zacine (senf, kari sos, miroiju, origano, suvi biljni zacin i biber). Dobro promešati i skloniti sa vatre.

Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni. Posudu za pečenje vel. 26cm podmazati uljem (koristiti teflonsku posudu ili dno posude prekriti pek papirom da jelo ne zagori). Na dno posude rasporediti polovinu isecenog krompira. Preko sipati celu kolicinu pripremljenog povrca i završiti sa drugom polovinom krompira.

Preliv: Jaja, kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje, suvi biljni zacin i mleveni biber žicom za mucenje sjediniti. Sa ovom smesom ravnomerno preliti pripremljeno jelo.

Pilece meso odvojiti, posebno, na batak i karabatak. Meso staviti u odgovarajucu posudu, preliti ga sa 2 kašike ulja i promešati. Zatim ga posuti sa dve kašičice zacina za piletinu, kašičicom mlevenog bibera i kašičicom aleve paprike. Još jedanput rukom promešati da se zacini zalepe za meso.

Zacinjeno meso poreati preko preliva i malo ga utisnuti u preliv. Staviti da se pece jedan sat, odnosno dok meso lepo ne porumeni.

Savet