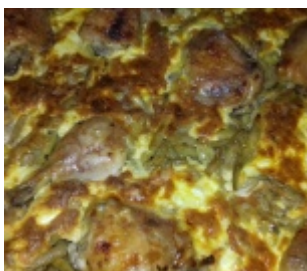


Zapečeno povrce sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** boranije
- **2 glavice** crnog luka
- **2-3 korena** šargarepe
- **2 manjetikvice**
- **po ukusu** mirodija
- **po ukusu** peršunov list
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **4** bataka sa karabtkom
- **3** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **200 g** kajmaka

Priprema

Boraniju sa sitno seckanim lukom i na kolutove secenom šargarepom blago obarimo, procedimo i stavimo u tepsiju. Naseckamo tikvice na kockice i razporedimo po tepsiji, zacinimo po ukusu pospemo sa sitno iseckanom mirodijom i peršunovim listom. Sipamo sasvim malo ulja. Batake posolimo i namažemo uljem te ih smesti o preko povrca.

Pokrijemo folijom i ztavimo u zagreje u rernu na 200C oko 40 minuta. Spremimo preliv od jaja jogurta i kajmaka lepo izbuckamo da se sjedini (ako je potrebno posolimo) i vadimo tepsiju iz rerne i prelijemo.

Vratimo da se zapece još nekih 20 minuta da dobije koricu i lepu rumenu boju.

Savet

Služi se toplo.