Peceno pile s krompirom i paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- pileci bataci
- ceri paradajz
- krompir
- sveži origano ili ruzmarin
- sveži majoran
- so
- maslinovo ulje
- sirce
- so i crni biber

Priprema

Koristite batake bez kostiju ili ih nožem odvojite od kostiju . Meso isecite na velike komade i ispržite u tiganju. Prvo ih pržite s kožom prema dole da bi se oslobodila masnoca. Zacinite solju.

Vrhom noža zasecite ceri paradajze i ostavite ih u vrucoj vodi jedan minut. Izvadite ih i oljuštite.

Skuvajte cele krompire. Ocedite ih, stavite u posudu s paradajzima i prstima prepolovite.

Napravite zeleni preliv; sameljite i usitnite zelene zacine zajedno sa solju. Nakon prvog mlevenja dodajte maslinovo ulje, sirce i crni biber pa ponovo sameljite.

Kada piletina s obe strane porumeni, dodajte povrce i promešajte. Smesu stavite u tiganj i zalijte zelenim prelivom. Jelo pecite 30-40 minuta na 180-220 stepeni, dok ne dobije zlatnu boju.

Poslužite sa svežom rukolom.