

Piletina na šarenom povrcu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **polapileta**
- **malosoli**
- **150 g**šargarepe
- **150 g**krompira
- **150 g**karfiola
- **150 g**paprike
- **150 g**tikvice
- **150 g**boranije
- **pola kašičice**cimeta
- **pola kašičice**aleve paprike
- **350 ml**supe
- **malobibera**

Priprema

Pile iseci na delove. Promešati so, biber i ulje pa utrljati parcad piletine. Povrce iseci na komade pa ga staviti u nauljen vatrostalni sud. Vrlo malo posoliti pa naliti supom. Odozgo poreati piletinu. Zaciniti cimetom, pokriti folijom i staviti da se pece na 200 stepeni oko 90 minuta. Pred kraj pecenja skinuti foliju da se jelo zapece.

Savet