

Piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca batka
- 2pileca karabotka
- 9pilecih krilca
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- mljevena crvena paprika
- 2 **cen**abijelog luka

Prilog:

- 1/2praziluka
- 1plavi patlidžan
- 2 **man**jetikvice
- 1paradajz
- 8šampinjona
- 2 **dl**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Piletinu zaciniti po ukusu, preliti uljem, dodati 2 cene bijelog luka, pa ostaviti u marinadi oko sat vremena.

Zatim luk izvaditi, pa u tavi kratko propržiti piletinu.

Piletinu preruciti u vatrostalnu posudu, preliti sa malo vode, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C i peci oko 30 minuta. Za to vrijeme na ulju prodinstati izrezan praziluk, dodati na kocke sjeckan, oljušten patlidžan, kratko dinstati, pa dodati na kockice sjeckane tikvice, narezane šampinjone i oljušten i nasjeckan paradajz. Zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, pa na laganoj vatri dinstati 10-tak minuta. Preliti pavlakom za kuvanje, pa još kratko krckati. Povrce poslužiti uz pecenu piletinu.

Savet