

Piletina na povrĀtu

Ovo bogato jelo mozete izneti na trpezu sa ponosom i ostaviti dobar utisak bogatstvom ukusa i izgleda...

1 PreseĀti pile na pola, utrljati so, biber i braĀino.

2

3

4 OljuĀtiti i oĀistiti mladi luk i Ājargarepe, pa sve iseĀti na krupne komade. Krompire oljuĀtiti i iseĀti na Āetvrtine.

5

6

7 Zagrejati maslac u malom plehu (na ringli), pa proprĀiti piletinu sa svake strane dok ne porumeni. Izvaditi i ocediti od masnoĀte.

8

9

10 Zagrejati rernu na 180 C. Dodati ĀjeĀter u masnoĀtu od prĀenja mesa i pustiti ga da se

Sastojci:

pile 1
soli, bibera malo
brasna 1 kasika
mladog luka 2 veze
sargarepe 200 g
krompira 500 g
maslaca 30 g
secera 1 kasika
supe 125 ml
seckanog persuna 1 kasika

11

12

13 Dodati luk, Åđargarepe i krompir. Dinstati oko 10 minuta.

14

15

16 Zatiti meso u pleh, poloÅđiti ga preko povrÅđta, naliti supom i sve peÅđiti u retni oko 45 minuta.

Napomena:

Posuti perÅđunom i servirati.