

Piletina na povrću

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

1 Preseći pile na pola, utrljati so, biber i brašno.

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

4 Oljujiti i očistiti mlađi luk i šargarepe, pa sve iseći na krupne komade. Krompire oljujiti i iseći na četvrtine.

5

6

7 Zagrijati maslac u malom plehu (na ringli), pa proprijeti piletinu sa svake strane dok ne porumeni. Izvaditi i ocediti od masnoće.

8

9

10 Zagrijati rernu na 180 C. Dodati šećer u masnoću od prženja mesa i pustiti ga da se

11

12

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

14

15

16 Matiti meso u pleh, poloÅ¾iti ga preko povrÄ‡a, naliti supom i sve peÄ‡ti u rerni oko 45 minuta.

Napomena:

Posuti perÅ¡unom i servirati.