

Pileca rapsodija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg mesa bez kostiju
- **8 vecih** krompira
- **1 cen** belog luka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **300 g** tvrdog sira
- **200 g** sitnog sira
- **4** jajeta
- **3 dL** mleka
- so
- zacin sa ukusom piletine
- origano
- ulje za podmazivanje tepsije

Priprema

Pilece meso bariti oko 20 minuta u posoljenoj vodi, tek da pobeli, a zatim izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi. Krompir oljuštiti i iseci na kolutove, pa jednu polovinu poreati na dno podmazane tepsije. Preko krompira rasporediti sitno seckani beli i crni luk i posoliti (ja sam igrom slucaja imala mladi i beli i crni luk).

Zatim poreati piletinu iskidanu na trake i posuti zacinom sa ukusom piletine.

Preko piletine poreati tanko isecen tvrdi sir.

Preko sira rasporediti ostatak krompira, posoliti i posuti origanom.

Umutiti jaja sa mlekom i sitnim sirom, pa preliteri jelo. Rernu zagrejsati, pa peći jelo oko 45 minuta na 220 stepeni. Na polovini pečenja prekriti folijom da ne bi zagorelo.

Savet