Krompir pljeskavice i piletina sa semenkama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Krompir pljeskavice:

- **1 kg**krompira (sa ljuskom)
- **100 g**sitnog sira
- **120 g**kackavalja
- **2**jajeta
- **180 g**brašna
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 veca cena**belog luka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 vezice**peršuna
- **nekoliko listica**sveže nane
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Piletina sa semenkama:

- **4**pileca bataka sa karabatakom
- senf
- miks semenki
- (susam, semenke suncokreta i bundeve)
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Krompir pljeskavice: Krompir dobro oprati i, zajedno sa ljuskom, staviti da se kuva. Crni i beli luk staviti u secko i iseckati ga najsitnije. Isto uraditi sa kackavaljem, peršunom i nanom.

Skuvani krompir ostaviti da se ohladi, pa ga oljuštiti. Uzeti dublju vanglicu pa u nju staviti iseckani krompir, jaja, iseckani crni luk, beli luk, kao i kackavalj sa zacinskim biljem. Zaciniti po ukusu.

Na mikser postaviti žice za testo, pa dobro umutiti smesu. Dodati brašno sa pecivom, pa rukom sjediniti.

Vlažnim rukama formirati pljeskavice, uvaljati ih u brašno i reati ih u posudu, koja je posuta brašnom (u jednom redu). Napravljene pljeskavice ostaviti u frižider, jedan sat.

Ugrejati ulje, na srednjoj temperaturi i staviti pljeskavice da se prže. Pržene vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih sa mesom, jogurtom ili samo sa salatom.

Piletina sa semenkama: Odvojiti batak od karabataka. Meso zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom i ostaviti jedan sat u frižideru. Nakon toga ga staviti da se prži. Sipati, vrlo malo, vode i meso pržiti, na srednjoj temperaturi, dok ne dobije rumenu koricu. Prženo meso izvaditi u tanjir i ostaviti da se ohladi.

Ukljuciti rernu da se ugreje, na 180 stepeni. U dublju ciniju staviti miks semenki. Dno pleha, u kome ce se meso peci, pokriti pek papirom.

Svako parce mesa premazati senfom, pa ga dobro uvaljati u semenke. Poreati meso, sa semenkama, u pripremljeni pleh. Staviti, u zagrejanu rernu, da se zapece, oko pola sata (vreme pecenja zavisi od rerne, jer svaka rerna ne pece isto).

Izvaditi meso i, u mom slucaju, poslužiti sa krompir pljeskavicama i salatom od ljubicastog i obicnog kupusa, rendane šargarepe i krastavaca. I, naravno, uz Staropramen. Živeli!

Savet