

Piletina sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatakom
- **400** gkisele pavlake
- **3** kašikedižon senfa
- **4** veca cešnjabelog luka
- **100** mlmaslinovog ulja
- **1** kašicicaaleve paprike
- **1** kašicicamajcine dušice
- **1** kašicicabosiljka
- **1/2**srednjeg limuna (sok)
- **1** kašicicamlevenog, bibera
- **2** kašicicesuvo biljnog zacina

... i još:

- **600** gkrumpira
- **1** kašicicaaleve paprike
- **1/2** kašicicemlevenog bibera sa ukusom belog luka
- **50** mlulja

Priprema

Pilece batake odvojiti od karabataka. Beli luk sitno iseckati. Krompir iseci na kocke ili režnjeve.

U, odgovarajucu, posudu staviti kiselu pavlaku, dodati senf, iseckani beli luk, biber, suvi biljni zacin, alevu papriku, majcinu dušicu bosiljak i sok, od limuna. Žicom za mucenje dobro sjediniti sve sastojke. Ubaciti maslinovo ulje, i promešati, da se ulje sjedini, sa ostalim sastojcima.

Uzeti pekac i premazati ga maslacem. Svako parce mesa uvaljati u, pripremljeni, sos i poreati u pekac. Preostalom smesom prelitи meso.

Iseceni krompir staviti u, dublju, posudu. Posuti ga sa alevom paprikom i biberom. Promešati kašikom. Preliti krompir uljem, promešati i rasporediti ga izmeu mesa.

Pekac poklopiti (ili, dobro, prekriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni - 50 minuta. Zatim izvaditi pekac, pažljivo skloniti poklopac (ili alu foliju), da se ne izgorite od pare i vratiti posudu sa jelom u rernu, da se zapece.

Gotovo jelo poslužiti sa salatom, po ukusu.

Recept sam videla na internetu (Coolinarika), s tim što sam ja ubacila zacine, koje moja deca vole...

Savet