

Batat sa piletinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **15-tak**krompirica
- **1**veci batat
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **maloulja**

Priprema

U pleh premazan uljem staviti pile (zaciniti ga solju i mješavinom zacina): Pokapati sa malo ulja. Krompir oguliti, oprati, zaciniti, pa staviti u pleh. Batat oguliti, narezati na parcad, zaciniti maslinovim uljem i mješavinom zacina. Staviti u pleh. Sipati malo vode, prekriti folijom i peci na 200 C oko 30 minuta. Maknuti foliju, pa peci još 10-15 minuta; da porumeni.

Poslužiti toplo; uz svježu salatu!

Savet

Ukoliko je pile vee, treba mu duže vremena da se ispee (kod mene je bilo malo)! U tom sluaju, neka vam i komadi krompira budu vei!