

Marinirana piletina sa pecenim krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih, otkošcenih, bataka sa karabatakom

Marinada:

- **3 kašice** zacin za piletinu
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **2 kašice** senfa
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **2 kašice** aleve paprike
- **50 ml** ulja

Krompir:

- **800 g** krompira
- **2 kašice** suvog biljnog zacin
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **3 kašice** aleve paprike
- **4 kašice** prezli
- **1 kašica** sitno rendanog parmezana

Priprema

Marinada: Sve sastojke za marinadu dobro sjediniti. Marinadom premazati piletinu, poklopiti posudu sa mesom

i ostaviti u frižideru jedan sat. U odgovarajuću posudu staviti ulje da se zagreje i na zagrejano ulje spustiti meso, kožicom prema dnu posude. Preliti ostatkom marinade. Poklopiti i meso pržiti na srednjoj vatri. Meso će pustiti vodu i u toku prženja ga 2-3 puta preokrenuti. Kada voda ispari i kada donja strana porumeni, preokrenuti meso da se i druga strana zarumeni. Isključiti šporet i meso ostaviti na toplom šporetu.

Krompir: Krompir ocistiti i preseći ga na četvrtine. Staviti ga u dublju posudu, naliti sa vodom i staviti da se kuva. Rernu uključiti na 200 stepeni. Od momenta vrenja krompir kuvati pet minuta. Rešetkastom kašikom ga izvaditi u vanglicu. Posuti ga sa biljnim zacinom, mlevenim biberom i alevom paprikom. Pažljivo ga, pomoću dve kašike, promešati. U posudu za pečenje sipati ulje i izručiti krompir. Rasporediti ga po posudi. Krompir posuti mešavinom prezli i parmezana i staviti da se peče (krompir peći u posudi sa nelepljivim dnom ili dno posude prekriti pek papirom). Krompir peći dok ne dobije lepu rumenu boju.

Prženu mariniranu piletinu poslužiti sa neodoljivo hrskavim krompiricama i salatom po želji.

Savet