

Rendani krompir sa piletinom

:)))



1 Piletinu zaciniti sa vegetom, paprikom pa je kratko proprziti na zagrijanom ulju, sa svih strana. /korak] Krompir naribati na krupnije te mu dodati jaja, mleko, kiselu pavlaku, brasno, sitno seckani luk, ulje i dobro kasikom izmesati, zaciniti sa vegetom, biberom i jos po ukusu sa mlevenog, crvenom paprikom

2 Usuti krompir smesu u pouljenu posudu u kojoj cete peci jelo, preko rasporediti piletinu, posuti sa malo ulja (onog u kome se przila piletina) i staviti da se pece na 180°C 35-40 minuta.

Sastojci:

piletine sa ili bez kostiju 1 kg
crnog luga 100 gr
krompira 800 gr
jaja 3
mleka 200 ml
brasna 250 gr
kisele pavlake 200 ml
ulja 100 ml
biber, vegeta paprika,

Napomena:

Prijatno!!!