

Piletina na povrÅ¡tu

Ovo bogato jelo mozete izneti na trpezu sa ponosom i ostaviti dobar utisak bogatstvom ukusa i izgleda...

1 PreseÅ¡ti pile na pola, utrljati so, biber i braÅ¡no.

2

3

4 OljuÅ¡titi i oÅ¡titi mladi luk i Å¡argarepe, pa sve iseÅ¡ti na krupne komade. Krompire oljuÅ¡titi i iseÅ¡ti na Å¡etvrtine.

5

6

7 Zagrejati maslac u malom plehu (na ringli), pa proprÅ¡titi piletinu sa svake strane dok ne porumeni. Izvaditi i ocediti od masnoÅ¡te.

8

9

10 Zagrejati rernu na 180 C. Dodati Å¡eÅ¡ter u masnoÅ¡tu od prÅ¡enja mesa i pustiti ga da se

Sastojci:

pile 1
soli, bibera malo
brasna 1 kasika
mladog luka 2 veze
sargarepe 200 g
krompira 500 g
maslaca 30 g
secera 1 kasika
supe 125 ml
seckanog persuna 1 kasika

11

12

13 Dodati luk, Åīargarepe i krompir. Dinstati oko 10 minuta.

14

15

16 Zatiti meso u pleh, poloÅ¼iti ga preko povrÅ¶ta, naliti supom i sve peÅ¶ti u rerni oko 45 minuta.

Napomena:

Posuti perÅ¼unom i servirati.