

Hrskavo pečena piletina s povrćem



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

12 pilećih bataka
1 kg krumpira
160-200 g mini rajčica
4-5 režnjeva češnjaka
sol, šareni papar, majčina dušica
100 ml maslinovog ulja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Odstranite zglob na batcima pa oštirim nožićem prođite uz kost i povucite meso zajedno s kožom prema dolje. Batake posolite i ostavite sa strane.

Krumpir dobro operite i narežite na kriške. Režnjeve češnjaka ostavite u ljusci.

Posudu za pečenje premažite uljem, dodajte kriške krumpira i češnjak, posolite, dodajte batake, prelijte preostalim uljem i pecite na 180 °C oko 60 minuta.

Nakon 30 minuta pečenja dodajte rajčice i nastavite peći još 30 minuta, odnosno do željene hrskavosti.

Začinite svježe mljevenim šarenim paprom, dodajte majčinu dušicu i poslužite.