

Pečana piletina sa krumpirom i komoračem



- 2 kg [mladog krumpira](#)
- 300 g mrkve
- 100 g paprike
- 300 g crvenog luka
- 350 g (jedan veliki) [komorač](#)
- 10 listova kadulje

Za 5-6 osoba

- 2 kg (6 kom.) [pilećih bataka sa dobatkom](#)

- 3 VŽ vegete
- 1/2 dl bijelog suhog vina
- 1 VŽ svinjske masti ili **pileće masnoće**

Na piletini (posebno kupljenoj) zna biti dosta masnoće, prije pečenja je odstranite i u tavici zapržite da pusti masnoću. Tu masnoću koristite pri pečenju piletine i krumpira.

[Op. a] Ovo jelo jednako dobro ispada **ispod peke**, kao i u pećnici u **glinenoj posudi**. Nemate li glinenu posudu dobra će biti svaka posuda za pečene sa poklopcem.

Razlike u okusu između pripreme pod pekom i one u glinenoj posudi u pećnici NEMA!

Radite li pod pekom naložite vatru, [pripremite žar](#) i ugrijte **zvono peke**, ako radite sa glinenom posudom, namočite je u vodi 30 minuta. [Op. a]

Veće batke odvojite od dobatka te ih zarezite uz kost, pazivši da ne probijete kožu na drugoj strani, manje batke ostavite zajedno sa dobatcima. Posolite sa polovicom vegete.

Mrkvu narežite na komade duljine 5 cm, komorač na deblje šnite, crveni luk prepolovite, papriku očišćenu od koštica i razčtvorite.



Mladi krumpir samo ostružite, nije ga potrebno gultiti. Veće krumpire (veličine šake) prepolovite odnosno narežite na četvrtine, manje (veličine kokošnjeg jajeta) ostavite cijele.

Krumpir, mrkvu, pariku, **komorač** i kadulju promješajte sa ostatkom vegete te položite na dno posude za pečenje. Podlijte sa bijelim vinom. Preko **krumpira i komorača** posložite kokošje batke sa dobatcima, te preko toga stavite mast ili pileću masnoću.

Pripremite **žar za peku**, **piletinu stavite u peku** zatvorite **zvonom peke** i gurnite u žar, kojim prekrijte i zvono peke. Glinenu posudu zatvorite i stavite u **HLADNU** pečnicu koju postepeno ugrijavajte na 220°C. U žaru pecite 45 minuta te otvorite, oprezno promješajte krumpir, preokrenite **kokoške batke i dobatke** i otvoreno zapecite 15 minuta u laganom žaru.

Ako sve pliva u tekućini, odlijte je, ali je ne bacajte!

Glinenu posudu izvadite nakon 45min. plus vrijeme koje je bilo potrebno pečnici da se ugrije na 220°C (između 20-30 minuta). Također krumpir oprezno promješajte i preokrenite meso.



Svu tekućinu, ako je ima (više ili manje ovisno o tome koliko krumpir pusti vode) odlijte, te je **reducirajte** (zakuhajte) da ostane svega 1/3 prvobitnog umaka od pečenja.

Vratite otklopljeno u pečnicu i zapecite toliko da ishlapi tekućina te da **piletina dobije koricu**, minimalno 10 minuta.

Budući da je krumpir sav pokriven piletinom, ne dobije ljevu koricu.

Maknite piletinu u stranu, odlijte ako još ima tekućine, te i tu tekućinu reducirajte sa ostatkom već reduciranog safta. Zapecite još 10 minuta.

Posudu izvadite iz žara ili pečnice, vratite piletinu na vrh, prelijte sa redukcijom umaka od pečenja, ponovno poklopite pekom te ostavite 15 min da odahne.

Ovo isto vrijedi i za **piletinu sa komoračem i krumpirom** pečenu u glinenoj posudi u pečnici.

