

Piletina sa pečenim krumpirom ala Zigeuner



Za 3 osobe:

- 4 veća batka sa dobatkom
- 1 kg krumpira
- 3 veća paradajza osloboditi od kože može ili 200g iz konzerve
- 3 režnja bijelog luka
- 3 lista lovora
- 500g crvenog luka
- 3 VŽ Ajvara
- 500g putra ili 2 DL masnoće od pilećih kožica
- 1/2 MŽ ljuta grubo mljevena paprika
- 1 VŽ slatka paprika
- 3 VŽ vegete



Batke i dobatke odvojiti. Maknuti suvišnu masnoću.



Na rastopljenu pileću masnoću ili ugrijani putar dodati luk i popržiti da postane zlatan te dodati bijeli luk.

Prodinstati da češnjak zamiriši, dodati ajvar, i popržiti 5 min. dodati zgnječene, od kože oslobodene paradajze, 10 min pržiti.



Krumpir narezati na ploške, dodati sve začine.

Umješati sa smjesom dinstanog luka i rajčice.



Krumpir i staviti u posudu za pečenje.
Preko krumpira poslagati piletinu, koju smo začinili
vegetom, polite sa malo masnoće ili stavite par
pahuljica putra na vrh.

Pokrijte folijom na kojoj ste izbušili rupice
čačalicom.

U rolu peći (ovisno o krumpiru) cca 40min. na
210°C sa toplim zrakom ili 230°C bez toplog zraka.
25 min prije kraja izvadite iz pećnice, maknite foliju,
izvadite piletinu na stranu promješajte krumpir.

Vratite piletinu i zapecite do kraja.

