

Zutaten für 4 Personen:

500 g geschälte Kartoffeln (oder Frühkartoffeln mit Schale)
500 g Hühnerbrust Innenfilets
2 Paprika
2 mittelgroße Zwiebeln
1 TL Knoblauchpaste oder 1 Knoblauchzehe
3 TL Gewürzmischung für Hühnchen (ich verwende meine selbstgemachte)
3 EL Sonnenblumenöl

Guss:

200 g Sauerrahm/Saure Sahne oder Schmand
300 ml Sahne
Prise Salz

Zubereitung:

- 1) Schneidet Gemüse und Fleisch in kleine Stücke. Insbesondere die Kartoffeln sollten höchstens walnussgroß sein, damit sie nach der kurzen Backzeit nicht roh bleiben.
- 2) Bereitet eine große Backform vor. Meine hat einen Durchmesser von 34 cm. Ihr könnt stattdessen auch ein Backblech mit z.B 40 x 32 cm oder größer verwenden. Befettet dieses und gebt alle Zutaten (bis auf den Guss) der Reihe nach hinein. Würzt alles mit der Gewürzmischung, gebt das Öl dazu und vermengt alles gründlich mit den Händen.
- 3) Schiebt die Form in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft oder 220 Grad O/U Hitze. Es braucht zunächst ca. 20 min. In dieser Zeit vermischt ihr Sauerrahm, Sahne und Salz und übergießt damit das Gericht. Gebt es für weitere 20 min in den Ofen.
- 4) Serviert es noch heiß/lauwarm am besten zu einem großen gemischten Salat.



Sastojci za 4 osobe:

500 g oguljenog krompira (ili mladog krompira sa ljuskom)
500 g unutrašnjih fileta pilećih prsa
2 paprike
2 srednje glavice crvenog luka
1 kašičica paste od bijelog luka ili 1 čehno
3 kašičice mješavine začina za piletinu (ja koristim svoju domaću)
3 kašike suncokretovog ulja

Za preljev:

200 g kiselog vrhnja/pavlake
300 ml vrhnja za kuhanje/slatkog vrhnja
prstohvat soli

Priprema:

- 1) Povrće i meso narežite na sitne komade, naročito komadi krompira ne smiju biti veći od oraha kako nebi ostali prijesni nakon ovog kratkog vremena pečenja.
- 2) Pripremite veliki pleh ili tepsiju. Moja ima promjer od 34 cm. Umjesto toga možete koristiti i kalup za pečenje npr. 40 x 32 cm ili veći. Pomastite ga i dodajte sve sastojke (osim preljeva) jedan za drugim. Sve začinite mješavinom začina, dodajte ulje i sve dobro izmiješajte rukama.
- 3) Stavite tepsiju u prethodno zagrijanu rernu na 200 stepeni vrući zrak ili 220 stepeni g/d gijači prvo na 20 minuta. Za to vrijeme pomiješajte kiselo vrhnje, vrhnje za kuhanje i so i prelijte preko sastojaka. Vratite u rernu na još 20 minuta.
- 4) Servirajte vruće uz bogatu zelenu salatu.

