

Zaza piletina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 150 g domace slanine
- 1 jabuka
- so
- voda
- ulje

Priprema

Jedan dan ranije osoliti piletinu, unutra stavite parce mesnate slanine, zatvorite je u najlonsku kesu, i ostavite je preko noci u frizideru.

Sledeceg dana pile premazati slaninom koju nakon mazanja takoe ubacite u pile zajedno sa isecenom jabukom na cetri dela.

Nauljite pleh, dodajte piletinu, dodajte decilitar vode, i pecite 2 sata na temperaturi od 180-200 stepeni. Na svakih pola sata okrenite pile i prelijte mocom sa dna pleha. Okrecite na sve cetri strane. Ukoliko vode ponestane u toku pecenja možete je dodavati. Peci sve na sredini rerne.

Dobicete meku piletinu koja se topi u ustima.