

Pile peceno na soli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pile**
- **600-700 gsoli**

Preprema

Pile lepo oprati i osušiti krpom ili ubrusom. U tepsi ju sipati so pa staviti pile na grudi. Rernu zagrejati na 220 stepeni pa staviti pile da se pece.

Pile peci oko 2 ipo sata zavisi od težine. Pile se ne treba soliti. A bice svuda podjednako slano.

Savet

Plašila sam se da spremam pile na ovaj nain jer sam mislila da e izgoreti. Ali videete kad prvi put ispeete pile na ovaj nain neete nikad više pei na neki drugi nain. Pile bude sono i hrskavo kao sa grila.