

Pilece pletenice na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca filea
- 200 g dimljene slanine
- po potrebi senfa
- 1 kg krompira
- po potrebi ulja
- po ukusu soli
- bibera
- suvog biljnog začina

Priprema

Pileći file preseci popreko, pa blago izlupati kuhinjskim čekićem. Svaki deo raseci na tri trake, ali tako da pri vrhu i dalje budu spojene. Celu površinu filea premazati senfom, i začiniti solju i suvim biljnim začinom po ukusu.

Preko svake trake staviti po šnit slanine. Zatim uplesti pletenicu, a krajeve pricvrstiti cackalicom.

Krompir narezati na kolutove i dobro posoliti, pa ga rasporediti u nauljenu posudu. Naliti vrlo malo vode. Preko krompira složiti pilece pletenice. Poklopiti ili prekriti alu-folijom, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet