

Medena piletina u slanini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileci file
- **10-15** reznja dimljene slanine
- **1 kašicica** meda
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašicica** ljute tucane paprike
- **1** sok od limuna
- **1 prsohvat** bibera

Priprema

Piletinu isecite na tanje štapice. Meso posolite, pobiberite i pospite sa malo tucane ljute paprike. U tepsiju stavite papir za pečenje, a svako parce piletine umotajte u slaninu i složite u tepsiju.

U činiji izmešajte sok od limuna, med, senf i ljutu papriku. Sve dobro izmešajte i ovom smesom premažite sa svih strana pilece štapice u slanini.

Tepsiju stavite u rernu zagrejanu na 250 stepeni i pecite desetak minuta. Izvadite tepsiju, okrenite meso i pecite još desetak minuta ili dok meso ne dobije zlatnu boju. Poslužite uz salatu po želji.

Savet