Pile peceno na soli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**soli
- **1**pile (kilaža koja vama odgovara)

Priprema

U manju tepsiju, velicine pileta, sipajte oko 1/2 kg soli. Ne mažite sud!

Opranom i ocišcenom piletu rasecite grudi (kao na slici), raširite ga i grudima ga stavite na so.

Ugrejte rernu na 250 stepeni, kad stavite pile smanjite na 220 stepeni. Ne poklapajte! Pece se do 60 minuta, zavisno od velicine pileta. Izvadite tepsiju sa piletom, pa pile stavite na tanjir, a so bacite. Korica je reš, masnoca je iscurela na so, meso je gotovo neslano. Probajte, uvericete se...

Savet