

Leptir pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1celo pile
- mešavina zacina
- so
- biber
- aleva paprika
- beli luk
- timijan

Priprema

Prvo celo pile dobro operemo, pa ga postavimo sa ledjima na gore Oštrim nožem ili kuhunjskim makazama , držeci pile za trticu, zasecemo pored srednje kosti sa obe strane pileta. Sada odstranimo providnu tanku kost, tako što prvo zasecemo oko nje, pa onda nožem vrlo lako ispod kosti secemo dok je ne izvadimo. Ocistimo pile od suvišne masnoce. Zacinimo, ispecemo. Ovom je na 220 stepeni Celzija trebalo oko 30 minuta.

Savet

Kada želimo da brzo ispeemo pile, onda ga pripremimo na ovaj nain. Vrlo ukusno i ispod grila.