

Peceno pile u slanini



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 250 g suve slanine
- 2,5 dl kisele pavlake
- 1 šoljica mleka
- sok od jednog limuna
- so

Priprema

Oprano pile posoliti iznutra i spolja. Celo pile obaviti slaninom isecenom na tanke reznjeve pa ga uvezati koncem.

Pile staviti u ?uvec i peci ga u rerni dolivajuci po malo vode da u piletu bude što više soka.

Kad je pile peceno, izvaditi ga iz ?uveca, skinuti konac i iseci na komade.

U sok od pecenog pileta sipati pavlaku, limunov sok i malo soli pa, kad sve provri, preliti preko isecenog mesa.