

# **Pile i pekarki krompir**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**celo pile
- **1** kgroze krompira
- **150** grmesnate dimljene slanine
- malomaslinovog ulja
- malosoli

## **Priprema**

Pile istranžirati i složiti na pleh postavljen papirom za pecenje. Krompir oljuštiti, iseci na cetvrtine i poslagati izmeu piletine. Ruke posoliti i u svako parce piletine utrljati so. Isto uraditi i sa krompirom.

Slaninu iseci na trake debljine 1 cm, poslagati preko piletine i krompira. Preko svega postaviti pek papir.

Peci na 160 C, oko 40 minuta. Poslužiti sa zelenom salatom, ili salatom po vašoj želji.

## **Savet**