

Pile i pekarki krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Pile istražirati i složiti na pleh postavljen papirom za pečenje. Krompir oljuštiti, iseci na četvrtine 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 salatam, ili salatam po vašoj želji.

Savet