

Piletina nadevena ispod kože



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2pileta cca 1 kg**
- **50 g barene slanine**
- **malosoli**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **malomlevene crvene paprike**
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

Slaninu iseci na tanke šnите od približno 5 cm širine (6 šnita). Pile posoliti, polagano rukama zadizati kožicu pazeci da ne popuca i to dokle god možete, a obavezno oko belog mesa te batka sa karabatkom.

Utrljati zacine ispod kože i na kožu. Umetnuti slaninu.

Kožu lagano povuci preko slanine i metalnim štapicem ucvrstiti da se slanina ne mice i da ne ispadne prilikom pecenja.

U tepsiju staviti maslinovo ulje i polegnuti piletinu, provaljati po maslinovom ulju sa svih strana i na kraju poleci sa kožom prema gore.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni. Nakon pola sata pecenja piletina je vec lepo rumena, okrenuti je da koža doe na dno tepsije i podliti sa malo vode.

Vratiti u rernu na dalje pecenje. U nastavku pecenja, ako treba, podlivati sa malom kolicinom vode. Nakon pola sata piletinu ponovo okrenuti da koža bude prema gore, ako treba još malo podliti.

Staviti dalje peci 5-10 minuta da koža postane lepo sjajna. Izvaditi iz tepsije i skinuti metalni štapić.

Oprezno narezati i servirati.

Savet

Danas sam zaželjela da napravim peenu piletinu u rerni a da opet ne bude samo ispeena i došla sam na ideju da bi bila veoma ukusna i sona kada bi je ispod kože nadenula slaninom. Osim što je ispala veoma sona dobila je i prelep u zlatnu boju koja privlaci svajiji pogled.